

ズーム JAPON

www.zoomjapon.info

gratuit numéro 31 - juin 2013

Hommage Osons Ozu

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

ANA | MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

10 VOLS/JOUR ENTRE LA FRANCE ET LE JAPON



COMPAGNIE
5 ÉTOILES



ATW'S 39TH ANNUAL
AIRLINE INDUSTRY
ACHIEVEMENT AWARDS
Airline of the Year

COMPAGNIE AÉRIENNE
DE L'ANNÉE 2013



MEILLEURE
PONCTUALITÉ



www.ana.fr

f www.facebook.com/flyworld.ana

ÉDITO Cinéma



Le festival de Cannes s'est achevé le 26 mai par la remise de la Palme d'or. Des cinéastes japonais, KUROSAWA Akira ou encore IMAMURA Shôhei, l'ont obtenue, permettant ainsi de faire rayonner le 7^{ème} art japonais à travers le monde. OZU Yasujiro ne l'a jamais obtenue et aucun de ses films n'a été présenté à ce rendez-vous cinématographique. Sa reconnaissance internationale a été tardive puisque la sortie de *Voyage à Tôkyô* (*Tôkyô Monogatari*, 1953) en Europe date de 1978, 15 ans après la mort du cinéaste et 25 ans après sa sortie au Japon. Il est désormais classé parmi les meilleurs films de la planète et c'est tant mieux. OZU aurait eu 110 ans cette année. Nous avons cru bon de lui rendre un hommage tout simple...

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

2,5

C'est par ce chiffre que Hitachi souhaite multiplier le nombre de cadres féminins d'ici 2020. Actuellement, les femmes ne représentent que 3,5 % de l'encadrement au sein de l'entreprise. En recrutant 1 000 de plus au cours des sept années à venir, le groupe industriel espère atteindre les 8 % de cadres féminins.

Couverture : Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Le 21 mai, quartier d'Asakusa à Tôkyô



Comme chaque année, le festival Sanja a attiré près de deux millions de personnes. Pendant les trois jours des festivités, les commerçants et les habitants du quartier ont été sur le pied de guerre. Au lendemain de cet événement annuel, ils retrouvent leur rythme habituel comme ce patron de snack qui a repris ses leçons de shamisen.

SPORT Le foot pro fête ses 20 ans

Le 15 mai, les amateurs du ballon rond ont célébré les 20 ans de la JLeague, ligue professionnelle de football japonaise. L'occasion de faire quelques comptes. En deux décennies, les stades ont accueilli 118 993 324 spectateurs sans qu'aucun incident majeur ne soit à déplorer. A 10 000 km de là, des "supporters" du PSG cassaient tout sur leur passage.

POLITIQUE HASHIMOTO Tôru dit n'importe quoi

La réussite de la politique de relance menée par le Premier ministre Abe conduit ce dernier vers des sommets de popularité (65 % de bonnes opinions). Une situation qui semble agacer le maire d'Osaka. Ayant besoin de se faire entendre, il a déclaré que les femmes de réconfort pendant la Seconde guerre mondiale étaient indispensables. Résultat : 75 % des Japonais estiment qu'il est allé trop loin.

JUNKUDO

Librairie japonaise Junku

Du lundi au samedi
de 10h à 19h sans interruption
18 rue des Pyramides 75001 Paris
Tél : 01 42 60 89 12



**BAISSE DES
PRIX SUR
LES LIVRES
ET LES
MAGAZINES
IMPORTÉS
DU JAPON !**

Tous les livres, tous les magazines publiés au Japon mais aussi la plus grande variété de livres en français sur le Japon. Abonnement à distance. Articles de papeterie japonaise, Kamishibai, papier origami, papier japonais...

www.junku.fr

TORAYA

Pâtisserie Japonaise Traditionnelle, Salon de Thé

10 rue Saint-Florentin
75001 Paris
Tel : 01 42 60 13 00
www.toraya-group.co.jp/paris/



Nasubi Mochi



naoko

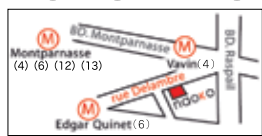
coiffure

naoko

Découvrez le véritable éclat de votre beauté !

Coupe sur cheveux secs. Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.

19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33
www.naoko.fr Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h



kaiseki

Restaurant gastronomique
Epicure japonaise
Ecole du sushi
Bento

7 rue André Lefebvre 75015 Paris
Tél : 01 45 54 48 60
www.kaiseki.com



REPORTAGE Aux frontières de l'irradiation

A Oguni, au nord de Fukushima, dans la zone touchée par le nuage radioactif, tout le monde n'est pas logé à la même enseigne.

Nous avons acheté notre maison, il y a trois ans, à Oguni, parce que nous voulions élever nos enfants tranquillement, au contact de la nature. Nous venions enfin d'acquiescer notre habitat idéal, mais... C'est ainsi que MISAWA Saki*, mère de famille de quarante ans, a commencé à parler. Oguni est un quartier de l'arrondissement de Date, se trouvant tout au sud de ce dernier, dans la commune de Ryôzen [à environ 50 km de la centrale accidentée Dai-ichi]. Il n'est séparé du village d'Iitate que par une montagne. Le 15 mars 2011, Oguni a été considérablement contaminé par la radioactivité tout comme Iitate, cependant à la différence de ce dernier, il n'a pas été inclus dans la "zone d'évacuation programmée", mais a été désigné comme "zones où certains foyers ont reçu la recommandation d'évacuer". Ces "foyers qui ont reçu la recommandation d'évacuer" (FRE) correspondent aux logements où le niveau de radioactivité annuelle a été estimé à plus de 20 millisieverts (mSv/an). Il est recommandé d'évacuer les femmes enceintes et les enfants. A noter que l'évacuation n'y est pas obligatoire, mais seulement recommandée. Au total, 282 foyers ont été classés comme tels, dont 128 dans tout l'arrondissement de Date, et les autres dans la ville de Minami Sôma et le village de Kawauchi à partir de juin 2011. Les habitants des logements qui n'ont pas été désignés doivent se résigner à vivre là où la radioactivité dépasse probablement les 20 mSv/an. Ils peuvent aussi partir, mais par leurs propres moyens.

C'est environ deux mois après l'accident nucléaire que Mme MISAWA a pris conscience du danger de continuer à vivre à Oguni. "Fin mai 2011, j'ai mesuré pour la première fois la radioactivité dans ma maison. On a relevé 1,5 microsievert par heure ($\mu\text{Sv}/\text{h}$) à l'intérieur des pièces, 2,8 μSv au plafond et 5,5 μSv sur le dos du chien. La contamination réelle était bien plus grave que ce que j'imaginai,



Les MASUDA ont cessé de cultiver du riz, mais continuent à faire pousser des légumes pour leur propre consommation.

raconte-t-elle. Avec son mari qui travaille dans le bâtiment, ils se sont résolus à faire leurs valises, estimant qu'il leur était impossible d'élever leurs enfants dans un tel environnement. La maison des MISAWA ayant été désignée comme foyer FRE, les cinq membres de la famille incluant des enfants de 9, 6 et 5 ans ont quitté Oguni pour le quartier de Yanagawa situé dans l'extrême nord de l'arrondissement de Date, à 60 km de la centrale. Mais même après leur évacuation, c'est à Oguni que les enfants passent la plupart de leur temps ; le fils aîné est toujours scolarisé à l'école primaire d'Oguni. Tous les matins, un taxi mis à disposition par la municipalité vient le chercher, et il doit compter environ une demi-heure de trajet. "L'école primaire d'Oguni ne compte qu'une cinquantaine d'élèves. Je leur ai demandé que l'école soit elle-même déplacée ailleurs, ou que au moins tous les enfants soient considérés comme faisant partie des FRE, mais ils ont refusé...", soupire Mme MISAWA. Parmi les 57 élèves de l'école, seuls 20 d'entre eux ont pu être évacués car ils

venaient de foyers FRE. Les enfants dont la famille est restée à Oguni doivent prendre un bus scolaire car la radioactivité est trop élevée sur le trajet de l'école. En avril 2011, l'établissement a pris des mesures de décontamination, mais fin août 2012, la municipalité y relevait toujours 8,96 $\mu\text{Sv}/\text{h}$ à 1 cm du sol autour de la piscine et 2,17 μSv à 50 cm du sol. Dans les endroits bordant la rivière voisine, on mesurait 14,5 μSv à 1 cm du sol et 7,18 μSv à 50 cm du sol. Il existe ainsi toujours des "points chauds" très contaminés. En posant un compteur Geiger sur le sol à côté du canal d'évacuation de la piscine, de l'autre côté de la grille qui délimite le site de l'établissement, l'on y mesurait même 84 μSv en décembre 2012.

Cela n'empêche pas HANZAWA Takahiro, le directeur adjoint de la cellule de lutte contre la radioactivité d'Oguni, d'affirmer qu'"il n'y a aucun danger pour les enfants". "Il n'arrive jamais que les enfants restent une heure assis dans ce genre d'endroit où l'on mesure 84 μSv par heure. Si on

Aki Noriyuki pour Zoom Japon



« Le sublime retour du réalisateur de **Tokyo Sonata** » **nova**

« Éblouissant, **saissant**, virtuose » **Urbain**

贖罪 SHOKUZAI

UNE SAGA DE
KIYOSHI KUROSAWA

CELLES QUI VOULAIENT
OUBLIER

CELLES QUI VOULAIENT
SE SOUVENIR

AU CINÉMA À PARTIR DU 29 MAI

CAHIERS
CINÉMA

ZOOM
JAPON

Le Monde



s'en éloigne, la radioactivité baisse. L'école d'Oguni est très bien décontaminée", poursuit-il. Même si la cour de récréation a été décontaminée, les montagnes environnantes et les routes du quartier sont toujours contaminées, et le césium radioactif peut être disséminé. "Les éléments radioactifs ne se déplacent pas. Ils ne sont pas transportés par le vent, et ne se dispersent pas dans l'air. Si c'était le cas, cela bouleverserait fondamentalement l'idée de décontamination", argue M. HANZAWA.

Chaque membre des foyers classés FRE perçoit, en plus de la gratuité des frais médicaux et des exonérations d'impôts, une allocation de cent mille yens [760 euros] par mois versée par Tepco, [la compagnie d'électricité gestionnaire de la centrale accidentée] pour préjudice moral. "En un rien de temps, les habitants se sont déchirés", explique HASHIMOTO Emi*, une autre mère de famille de 40 ans. Un an après l'accident nucléaire, cette dernière

a quitté Oguni pour se réfugier dans le centre de l'archipel avec ses deux enfants. L'aîné avait alors 13 ans et le cadet 8 ans. Comme son foyer n'a pas été désigné comme FRE, elle n'a bénéficié d'aucune aide financière. "Quand j'ai voulu organiser une pétition, ceux des foyers classés m'ont mis des bâtons dans les roues. Ils m'ont dit 'Ça ne sert à rien, on ne peut pas revenir sur ce que l'Etat a décidé'", raconte-t-elle. L'Etat organise une enquête sur la santé des habitants de la préfecture de Fukushima, et les premiers examens sont gratuits pour tous. Mais, s'il s'avère qu'on ait besoin d'examens supplémentaires, ceux qui n'ont pas le label FRE doivent payer de leur poche. "A moins d'être un dieu miséricordieux, il m'est impossible de vivre à Oguni. Parce qu'en fin de compte, c'est nous, ceux des foyers qui ne sont pas classés FRE qui trinquent", confie Mme HASHIMOTO, désespérée. Ce qu'on entend le plus chez les habitants des zones contaminées, c'est la confusion insupportable générée par la différence de traitement de l'Etat et de Tepco à leur égard. MASUDA Kayo*, une femme de 53 ans, ne parvient pas à contenir sa colère. "Comment est-ce possible que mes voisins septuagénaires et octogénaires soient classés alors que mes enfants mineurs ne le sont pas !" Elle a trois enfants, qui ont respectivement 13, 16 et 17 ans, mais sa maison n'a pas été classée. Ce classement a été décidé d'après les mesures de la contamination radioactive qui n'ont été relevées qu'une seule fois par la municipalité, dans l'entrée et au fond du jardin. Selon M. HANZAWA, l'arrondissement de Date a fixé la limite de 3,2 µSv mesuré à 1 mètre du sol et "a pris en considération les femmes enceintes et les enfants en dessous de 12 ans", alors que dans la ville de Minami Sôma, la limite est la même pour tous les enfants de moins de 18 ans. On a beau se dire que c'est l'Etat qui décide au final, le fait est que les collégiens et lycéens de Date ont été complètement délaissés. Les MASUDA sont une famille d'agriculteurs. S'ils ont arrêté de planter le riz suite à l'interdiction de l'Etat [après l'accident de mars 2011], ils cultivent néanmoins les légumes pour eux-mêmes. Mme MASUDA ne manque jamais de mesurer leur teneur en césium auprès du centre de mesure citoyenne d'Oguni, et à la moindre trace, elle interdit formellement à ses enfants d'en manger.

Jusqu'à l'automne 2011, elle se fiait à ce que la coopérative agricole et la municipalité disaient, et cuisinait à ses enfants les légumes de son potager en respectant le mode de préparation pour éliminer le césium, celui qui a été préconisé par l'Etat : frotter les légumes avec du sel et les faire bouillir à plusieurs reprises en changeant l'eau à chaque fois. Or on a relevé une concentration élevée de césium radioactif chez son fils cadet lors d'un examen à l'anthroporadiamètre (whole body counter) à l'hôpital municipal de Minami Sôma, ce qui l'a conduit à faire des examens supplémentaires. "Il n'y avait qu'un seul autre enfant dans le même cas que mon fils. Il était d'un foyer qui n'a pas été classé FRE. Chez les "classés", personne n'a été amené à faire d'autres examens. C'est tout le contraire de ce qui devrait se passer !" Ruminant ces pensées insupportables, elle s'est rendue avec son mari au Bureau chargé de la radioactivité de la préfecture de Fukushima. Concernant son fils, on lui a répondu : "Comme cela ne dépasse pas les 100 µSv annuel, il n'y a pas lieu de s'inquiéter". Un médecin du quartier lui a ensuite conseillé de ne pas donner les légumes qu'elle cultive à ses enfants, et Mme MASUDA s'y est tenue. Lors du deuxième examen, la quantité de césium avait diminué, et on lui a encore répété que tout allait bien. Pourtant, ce n'est pas l'avis de Mme SAKIYAMA Hisako, docteur en médecine et membre de la commission d'enquête sur l'accident nucléaire mandatée par le Parlement. "Il faut convertir les résultats en dose de contamination par kilogramme. Le garçon dont il s'agit pèse 50 kg, ce qui revient à dire qu'il a au total 60 becquerel (Bq) par kilo. Or, selon les médecins biélorusses, de sérieux troubles sont observés sur le cardiogramme au-delà des 20 Bq/kg". Mme SAKIYAMA s'inquiète non seulement des risques de contamination par voie interne, mais aussi de l'exposition externe aux radiations des enfants d'Oguni.

Le 23 novembre 2012, on a effectué de nouvelles mesures dans la propriété des MASUDA ; près de la bambouseraie du jardin, on relevait au sol 102 µSv, et sous la gouttière de la chambre des enfants, 39 µSv. La municipalité distribue des dosimètres afin de contrôler les doses individuelles de ses habitants, mais celui du fils aîné des MASUDA affiche 4,9 mSv l'année. "Au-delà de 5 mSv en



Aida Noriyuki pour Zoom Japon

Chaque enfant dispose d'un dosimètre relevé tous les trois mois. La moyenne des doses absorbées est de 1,1 mSv/an.

Le Japon vu du train



"La bible ferroviaire dans l'archipel", **La vie du Rail**

"Un ouvrage original, passionnant et pratique. L'auteur entraîne le lecteur sur des sentiers négligés de la culture du rail au Japon", **Le Monde**

"Une véritable mine pour tous ceux qui rêvent d'explorer le Japon sans stress et au plus près des autochtones", **Télérama**

Un carnet de rails pour parcourir le Japon en dehors des sentiers battus et découvrir son histoire, son cinéma, sa littérature.



304 pages. 18 €. En vente dans toutes les librairies et sur amazon.fr.



Les kakis secs sont la spécialité de Date. Après l'accident, on a arraché l'écorce des arbres comme mesure de décontamination et aucun fruit n'a pu être mis en vente.

Ukraine, en Biélorussie ou en Russie, vous êtes évacué par l'armée [norme fixée suite à l'accident nucléaire de Tchernobyl]. Il faut évacuer au plus vite les enfants d'Oguni, la décontamination peut se faire après", fait remarquer le docteur SAKIYAMA.

Les parents du quartier d'Oguni sont indignés. "Mon fils me dit qu'il ne veut plus entendre parler de radioactivité. Il dit qu'il peut aussi bien manger des légumes cultivés par son grand-père, puisqu'il est déjà irradié et qu'il ne pourra jamais se marier". "Ma fille de 12 ans me dit que toutes ces précautions ne servent à rien, comme elle ne se mariera pas et ne pourra de toute façon pas avoir d'enfants. Et tous les jours, elle s'entraîne au tennis en revenant couverte de poussière", peut-on entendre ici et là. Le souhait des parents est que leurs enfants quittent la région dès qu'ils auront terminé le lycée. "En attendant, il faut faire en sorte qu'ils ne soient pas davantage irradiés. Comme la radioactivité a un effet cumulatif, il faut dorénavant faire surtout attention à l'ac-

cumulation de l'exposition. Voilà qui peut être efficace", affirme Mme SAKIYAMA.

Mais, le 14 décembre 2012, le gouvernement a annoncé qu'il annulait désormais toutes les mesures FRE pour les foyers de Date, car il estime que "grâce à la décontamination, la radioactivité a nettement baissé", bien que dans la ville de Minami Sôma, le classement FRE continue d'être pratiqué. Cinq mois se sont écoulés depuis l'arrêt des mesures FRE, mais les habitants de Date ne sont toujours pas revenus chez eux. Pourtant, à partir de fin mars 2013, les aides telles que les services de transports scolaires pour les enfants ne sont plus assurées par la municipalité. En février dernier, les 323 foyers de Date qui n'ont jamais été désignés FRE ont lancé un recours collectif pour obtenir les mêmes indemnités que ceux qui ont été classés comme FRE auprès de l'exploitant Tepco.

KUROKAWA Shôko

* Les noms ont été modifiés.

Abonnez-vous et rejoignez le Club ZOOM !

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner le DVD de TOKYO PARK, un excellent film de AOYAMA Shinji. Prix spécial du jury à Locarno en 2011

Pour participer au tirage au sort, envoyez un mail à club@zoomjapon.info en indiquant votre numéro d'abonné.

ZOOM
JAPON



Tsunagari Taiko Center
TAMBOUR & DANSE JAPONAISE à Paris
Cours, stages, démos et concerts
www.taiko-france.fr
09 81 63 08 93

16, rue Bellecombe
Lyon 6ème
à 100m du métro Charpenne

Espace Lyon Japon
エス・エス・リヨン・ジャポン

- ☆ Cours réguliers tous niveaux
- ☆ Préparation BAC Japonais LV3
- ☆ Formation professionnelle
- ☆ Activités culturelles

www.espacejapon.com
Cours de Japonais à Lyon
info@espacejapon.com 09 54 82 12 72

je parle japonais .com

L'apprentissage du japonais à distance

- 6 niveaux
- à partir de 60€/mois
- accès illimité pendant 5 mois

29€ offre découverte accès illimité pendant 1 semaine

info@je parle japonais .com Tél : 01 4700 2406
Pour en savoir plus et tester votre niveau: www.je parle japonais .com

espace Japon Espace culturel franco-japonais à Paris
12 rue de Nancy 10e
Inscription en ligne sur www.espacejapon.com

Stage intensif de japonais Du 1er au 26 juillet 2013

Lun, mer & ven de 18h30 à 20h30. 20h de cours. Après ce stage, possibilité de poursuivre au stage de septembre et ainsi de valider le niveau 1. 260€ TTC, matériel compris. Formation professionnelle 350€ HT.

Atelier cuisine japonaise diététique



Sam. 29 juin : menu TOFU

11h-12h30. Public : + 16ans.
Tarifs : 45€ / adhérent 40€. Matériel et dégustation compris.

Ateliers dessin-manga 4 stages intensifs en été !!

04 - 15 / 06 : EXPO. UN MONDE NOIR
Fusion du style japonais et occidental par SAKAMAKI Kahoru
Vernissage : jeudi 6 juin, 18h-20h30.



18 - 22 / 06 : EXPO. ART BRUT
Le monde de OTA Yoshiko 2
Vernissage : mardi 18 juin, 18h-20h30.



25 / 06 - 13 / 07 : EXPO. ORIGAMI 2

par SATO Naomiki & Jima
Vernissage : mer. 26 juin, 18h-20h30.

Ouverture : mardi-vendredi 13h-19h / samedi 13h-18h
Tél : 01 4700 7747 - EMAIL : infos@espacejapon.com



Collection privée

CINÉMA Osons Ozu

Il nous a quittés il y a 50 ans. En cette année qui marque aussi le 110^{ème} anniversaire de sa naissance, redécouvrons son œuvre.

Les Japonais pensent toujours à OZU comme le plus japonais de tous leurs cinéastes. Il n'est peut-être pas celui qu'ils préfèrent, mais il est celui qu'ils ont le plus récompensé. OZU est un porte-parole, marqué du véritable "goût japonais". Et parler ici de "goût japonais" est pertinent, car le Japon reste conscient au plus haut degré de sa propre identité". Ces quelques mots du critique américain Donald Richie traduisent bien la place

qu'occupe OZU Yasujiro dans l'histoire du Japon et pas seulement dans celle de son cinéma. Si aujourd'hui bon nombre de jeunes Japonais n'ont aucune idée des films qu'il a réalisés tout au long de sa carrière, il n'en reste pas moins vrai que le travail du cinéaste constitue une base documentaire idéale pour comprendre l'évolution du Japon avant et après la Seconde Guerre mondiale. Donald Richie explique très bien pourquoi. "Le personnage d'OZU est un des plus vraisemblables des personnages de cinéma. Ce personnage est sujet et n'est pas soumis à la pression extérieure d'une intrigue. Il existe en soi ; spectacle rare. Nous assistons au déroulement de son exis-

tence avec la jubilation que l'absolue vraisemblance suscite toujours, et avec la conscience aigüe de la beauté et de la fragilité d'un être humain", écrit-il dans son admirable *Ozu* (éd. Lettre du blanc, 1980). A travers les multiples personnages qu'il a mis en scène, le réalisateur de *Voyage à Tôkyô* (*Tôkyô monogatari*, 1953), le plus célèbre de ses films, illustre la transformation de son pays, notamment au niveau des rapports familiaux. Il s'intéresse en particulier à l'éclatement de la famille qui se traduit de nos jours par un malaise social profond et un besoin de reconstituer des groupes auxquels s'identifier. Au Japon, l'identification à la famille (au clan, à la nation, à l'école ou à l'entreprise) est nécessaire à sa propre identification. OZU illustre dans ses œuvres comment la famille disparaît progressivement. Mais les dégâts sont limités à la seule solitude de certains personnages, comme le père qui se retrouve seul au milieu d'une pièce après le mariage de sa fille ou le décès de sa femme, car à l'époque de ses films, l'école et l'entreprise prennent le relais, en permettant à l'individu d'exister. Depuis le début des années 1990, le système scolaire a volé en éclats et l'entreprise a perdu de sa superbe, marquant ainsi l'aboutissement d'un cycle qu'OZU avait saisi et choisi d'analyser le plus simplement possible. C'est d'autant plus intéressant que le cinéaste est décédé

En 2013, plusieurs événements vont permettre de voir ou revoir ses œuvres

en décembre 1963, quelques mois avant les Jeux olympiques de Tôkyô (octobre 1964) qui constituent un tournant

puisque c'est le grand retour du Japon dans le concert des nations et le début de l'affirmation de sa puissance économique. Avec une croissance à deux chiffres et l'enrichissement de l'ensemble de la société, les Japonais ouvrent un nouveau chapitre de leur histoire qu'OZU a entrevu dans beaucoup de ses films. Il est donc particulièrement intéressant de les voir ou de les revoir. Au Japon, la Shôchiku a choisi de présenter, cette année, des versions restaurées de quatre de ses films en couleurs dont *Le Goût du sake* (*Sanma no aji*, 1962), qui a aussi été présenté au festival de Cannes dans le cadre de Cannes Classics 2013 et qui sortira en France le 3 juillet. D'autres événements à Ôsaka, à Tôkyô, à Kamakura où il a vécu, ou encore à Onomichi, point de départ de *Voyage à Tôkyô* (voir *Zoom Japon*, n°27, février 2013) sont programmés au cours des prochains mois. Une bonne occasion de se familiariser avec une œuvre on ne peut plus japonaise et de découvrir "cet art cinématographique dont le formalisme est comparable à celui de la poésie". Bref dans le cinéma d'Ozu, on trouve cette sensibilité et cette humanité que l'on semble avoir oublié depuis des années dans nos sociétés obsédées par la richesse. Au moment où certains osent nous parler d'une économie de la décroissance, nous pourrions peut-être aussi oser nous replonger dans ces œuvres réalisées sans débauche de moyens, mais avec une réelle volonté d'amener le spectateur à mieux observer le monde qui l'entoure.

ODAIRA NAMIHEI



PROMENADE **Sur les traces du maître**

Dans plusieurs de ses films, OZU a planté sa caméra dans les quartiers populaires de *shitamachi*, à Tôkyô.

Les films d'OZU Yasujiro ont tendance à impressionner le spectateur par leur ambiance particulière. Plus qu'un lieu particulier, on se souvient surtout des pièces de style japonais où se déroulent tranquillement des drames familiaux. Il n'empêche que les lieux de tournage de ses films ont évolué au fil du temps en fonction de l'endroit où il vivait et du genre d'histoire qu'il voulait raconter. La plupart de ses films les mieux connus se concentrent autour de familles de la classe moyenne. Ils ont été réalisés dans les années 1940 et 1950 après son déménagement à Takanawa, un quartier chic à l'ouest de la capitale, avec sa mère et son frère. Certaines de ses dernières œuvres ont été réalisées à Kamakura où il s'est installé en 1952. Mais pendant des années, il a vécu à Fukagawa, un quartier ouvrier à l'est de la capitale où il est né et a passé une grande partie de sa jeunesse. La plupart de ses premiers grands films font écho à ce lieu. Bon nombre de personnes connaissent Tôkyô à travers ses endroits les plus glamours et les plus attrayants comme Shibuya, Ginza ou Akihabara. En comparaison, les quartiers situés à l'est de l'autre côté de la rivière Sumida n'ont rien à voir. Même pour de nombreux Tokyoïtes, l'arrondissement de Kôtô où se situe Fukagawa, constitue un lieu qui à bien des égards a disparu : la vieille ville avec ses traditions humbles et moins raffinées.

Si vous souhaitez goûter le Fukagawa d'OZU, vous pouvez commencer avec deux de ses meilleurs films muets : *Cœur capricieux* (*Dekigokoro*, 1933) et *Une auberge à Tôkyô* (*Tôkyô no yado*, 1935). Ils font partie de la trilogie de Kihachi dans laquelle il raconte les mésaventures d'*Edokko* (Tokyoïtes de souche) qui tentent tant bien que mal à joindre les deux bouts. Alors que les premières œuvres d'OZU étaient des comédies légères sur la jeunesse et l'université inspirées par Hollywood, *Cœur capricieux* s'intéresse davantage au côté plus terre à terre de la vie. Peut-être que la situation financière d'OZU, comme celle de ses protagonistes, n'était pas très bonne à l'époque. Le Tôkyô qui est décrit dans ce film est la ville basse (*shitamachi*) typique, celle de la classe ouvrière. Depuis le XVII^{ème} siècle, les commerçants avaient commencé à bâtir leurs entrepôts dans cette partie orientale de la ville où ils avaient un accès facile à la mer. Le produit le plus important était alors le bois. Tous les marchands de bois avaient leur entrepôt dans le quartier de Kiba [Place du bois]. Kiba a désormais perdu son atmosphère ouvrière pour devenir une grande zone résidentielle. Le seul vestige apparent de cette époque révolue est *Tsuru no hashi*, un pont en bois construit dans un style traditionnel. Néanmoins, lorsqu'on se promène dans Fukagawa, on trouve encore quelques ateliers avec leurs jardins remplis de longues planches de



Le metteur en scène parcourait des kilomètres à pied pour faire le repérage de ses films. Il ne se sentait pas rassuré s'il n'avait pas vu lui-même les lieux avant le tournage.

bois. Les entreprises liées au bois se sont quant à elles déplacées vers le sud, à Shin Kiba, un endroit qui n'existait pas du temps d'OZU. A cette époque, cette zone face à la mer n'était qu'un ensemble d'îlots. Il n'est pas

exagéré de dire que la plupart des fondations de Fukagawa sont faites de déchets, matériaux de prédilection des autorités pour combler les marécages et créer des îles artificielles dans la baie de Tôkyô. ▶

Shochiku Co., Ltd.



Le long du fleuve Arakawa, dans l'arrondissement de Kôto à Tôkyô. Au fond, une cheminée d'usine rappelle que ce fut une zone industrielle importante dans le passé.

Fukagawa a été choisi comme l'une des premières zones industrielles de Tôkyô. Les premiers chantiers navals de style occidental, les premières cimenteries, raffineries de sucre et usines d'engrais ont été implantés ici (OZU était lui-même le fils d'un grossiste en engrais). Dans *Cœur capricieux* et *Une auberge à Tôkyô* ou encore dans *Une poule dans le vent* (*Kaze no naka no mendori*, 1948), les réservoirs de gaz et les cheminées d'usines occupent une bonne place dans le paysage. Pendant des années, toute cette activité fut une bénédiction, mais elle a aussi contribué à sa plus grande tragédie. Dans la nuit du 9 au 10 mars 1945, plus de 300 bombardiers B29 américains ont lâché quelque 700 000 bombes sur cette partie de *shitamachi* où étaient concentrées les usines. Ce raid aérien détruisit près de 40 % de Tôkyô et fit 72 000 morts. Le lendemain matin, l'arrondissement de Kôto était devenu un désert. Il ne restait rien de Fukagawa à l'exception de quelques bâtiments en briques. Dans *Cœur capricieux*, Kihachi travaille dans une brasserie même s'il passe le plus clair de son temps à courir après les filles. Dans ce film et dans d'autres tournés au début des années 1930, on peut déjà apercevoir les poteaux électriques qui "ornent" encore

aujourd'hui les rues de Tôkyô et des autres cités de l'archipel. Aujourd'hui, les rues de Fukagawa sont très calmes. A tel point que lors d'une promenade l'après-midi dans ce quartier, on rencontre peu de gens, ce qui tranche avec *Cœur capricieux* et les autres films de la même période dans lesquels on pouvait voir que la vie se passait dans les rues. Les enfants jouaient dans les rues et les femmes discutaient avec leurs voisines tout en vaquant à leurs occupations accroupies comme on le fait couramment en Asie.

La touche légère que l'on retrouve dans *Cœur capricieux* est remplacée par une atmosphère plus lourde dans *Une auberge à Tôkyô*. Dans ce film, le personnage de Kihachi est un veuf avec deux enfants qui passe désespérément d'une usine à l'autre en quête d'un travail. Le paysage quasi désertique dans lequel évoluent les personnages offre un contraste étrange avec les usines, le sentier de terre et l'herbe qui pousse tout autour. Cet endroit se trouve aujourd'hui à Minami Sunamachi proche de la limite orientale de l'arrondissement de Kôto. A l'époque, cela ressemblait davantage à la campagne qu'à un paysage urbain. Aujourd'hui cette zone est devenue un quartier calme et résidentiel.

Fukagawa a récemment ouvert un musée consacré à la vie et à l'œuvre d'OZU. L'établissement se trouve à proximité du pont OZU, une coïncidence heureuse même si le nom du pont est lié à une autre famille OZU. Les ponts et les canaux occupent une place importante à Fukagawa dans la mesure où son destin est lié pour le meilleur et pour le pire à l'eau. Les canaux ont été creusés pour différentes raisons. L'un d'eux, le canal Onagi a été construit au début du XVII^e siècle. Il reliait la préfecture de Chiba et Tôkyô afin d'y transporter le sel. Malheureusement, en plus des problèmes habituels (séismes, incendies) qui détruisaient régulièrement une partie de la ville, les zones situées à l'est de la Sumida subissaient des inondations périodiques. Le plus dangereux était la combinaison mortelle des typhons et des séismes avec les tsunamis. Celui qui a frappé Fukagawa en 1854 a tué plus de 10 000 personnes. De nos jours, les rives des canaux de Fukagawa ont été renforcées et les risques d'inondation ont été réduits.

Une relation plus heureuse entre l'arrondissement de Kôto et l'eau est sa fameuse cuisine à base de poisson. Le plat le plus populaire était le *kabayaki* (anguille grillée) cuisiné à la façon d'Edo avec du sel et de l'huile avant



Le pont Ozu n'a rien à voir avec le réalisateur.



Une maison abandonnée à Sunamachi, dans l'arrondissement de Kôto.



Un musée consacré à la vie et à l'œuvre d'Ozu a ouvert au Centre culturel de l'arrondissement de Kôto.



Les enfants aiment s'amuser le long des canaux.

d'être trempé dans la sauce de soja. Une autre délicatesse de l'époque était la loche, un humble poisson qui n'est plus servi que dans quelques endroits à Tôkyô dont un – Iseki – est situé à Fukagawa. Dans *Cœur capricieux*, on voit Kihachi discuter de ses affaires de cœur avec son ami en mangeant des sushi. Ce plat est devenu populaire à la fin du XVI^{ème} siècle et l'un des restaurants les plus réputés en la matière était implanté à Fukagawa. Il s'appelait Kashiwaya et servait des *mazesushi* (mélange de sushi) et des *hayazuke*, sushi préparés la veille, ce que

les gourmets d'aujourd'hui considéreraient comme un sacrilège. Certains des restaurants et salons de thé du quartier étaient des endroits où, selon le Journal illustré des lieux célèbres d'Edo publié en 1818, *"le son des chants accompagnés de shamisen ne s'arrête jamais"*. Plus que pour la nourriture, ces lieux étaient populaires pour le charme et le talent musical des filles qui s'y produisaient. On peut voir Kihachi noyer son chagrin dans l'alcool pendant qu'une jeune femme joue du shamisen en sa compagnie. Fuka-

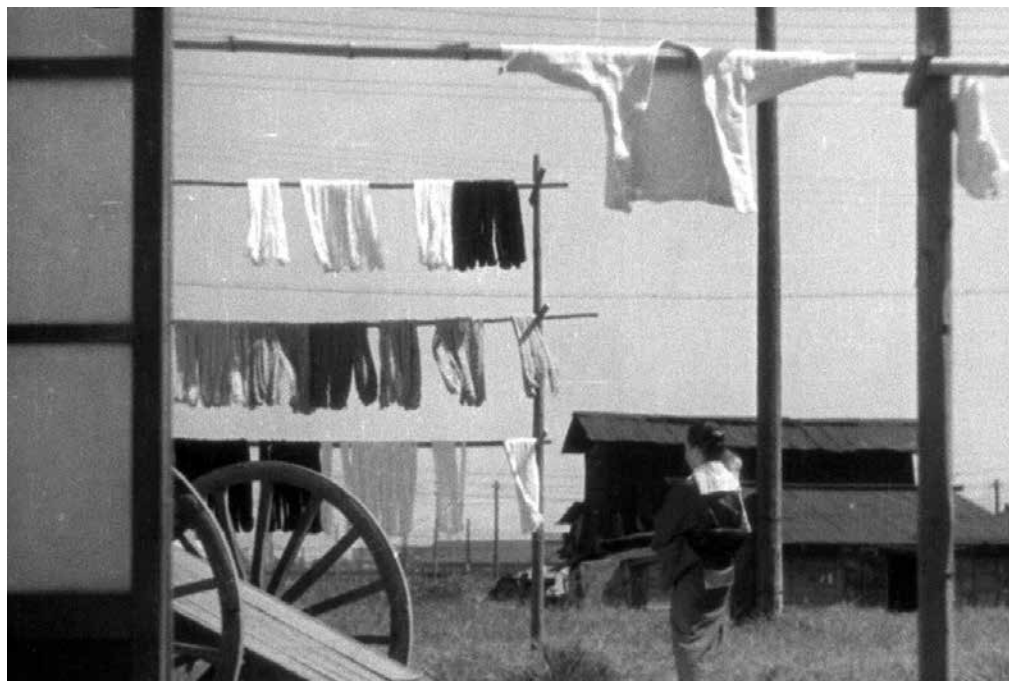
gawa était en fait l'un des quartiers les plus populaires où les hommes pouvaient trouver le plaisir de la chair. Aujourd'hui ces endroits appartiennent au passé, mais on peut encore sentir un peu de cette atmosphère. Il suffit de passer la rue Eitai et son trafic routier incessant pour s'enfoncer dans les ruelles où l'on trouve de petites boutiques qui vendent des *senbei* (biscuits de riz), *manjû* (petit pain fourré à la pâte de haricot) et *tsukudani* (petit poisson confit dans la sauce de soja).

GIANNI SIMONE

EN SALLES **Découverte et redécouvertes**

Fidèle à sa démarche de promotion du patrimoine cinématographique, Carlotta ressort trois chefs-d'œuvre d'OZU Yasujiro.

Nous n'allons pas boudier notre plaisir de retrouver sur grand écran trois longs métrages du maître d'Ofuna dont le plus célèbre d'entre eux *Voyage à Tôkyô* (*Tôkyô monogatari*, 1953). Considéré comme l'un des dix plus grands films de tous les temps, il met en scène un vieux couple (HIGASHIYAMA Chieko et RYÛ Chishû) qui se rend dans la capitale à la rencontre de ses enfants. Surmenés et préoccupés par leurs seuls problèmes, ils ne réservent pas l'accueil que les deux parents escomptaient. L'indifférence dont les enfants font preuve les touche au plus profond. Seule leur belle-fille interprétée par HARA Setsuko, la pièce rapportée qui a perdu son mari à la guerre, exprime de l'attention à leur égard. C'est elle qui restera avec eux à leur retour chez eux lorsque la mère mourra. "Un de mes films les plus mélodramatiques", dira OZU dans un entretien accordé, en 1958, au magazine de cinéma *Kinema Junpô*, même s'il est exempt de tout effet sentimental. Dans *Voyage à Tôkyô*, on retrouve évidemment le thème des rapports familiaux si cher au metteur en scène. Il y montre comment le système familial japonais commence à se désintégrer sur fond de reconstruction du pays. Sorti un an après la fin de l'occupation de l'archipel par les Américains, on peut voir dans ce film les changements économiques et sociaux qui permettront quelques années plus tard au Japon de rejoindre le club des pays les plus industrialisés. Mais la réussite a un prix, celui de la déliquescence de la famille. La simplicité des dialogues combinée à l'art du cinéaste qui capte les regards et les attitudes des uns et des autres expliquent pourquoi il a su conquérir le public du monde entier. Carlotta, distributeur dont on connaît l'attachement à défendre le patrimoine cinématographique mondial, nous offre la possibilité de revoir *Voyage à Tôkyô* en version restaurée le 3 juillet. Trois semaines avant, le 19 juin, il nous aura permis de découvrir le premier film parlant d'OZU Yasujiro : *Un fils unique* (*Hitori musuko*, 1936). "Bien que je comprenne parfaitement que tout est différent dans un film parlant, le film avait le style du muet", a expliqué le metteur en scène pour rappeler combien il avait eu du mal à abandonner le muet. Dans ce long métrage également, il raconte le voyage à Tôkyô d'une mère, Otsune (IDA Chôko), qui a tout sacrifié pour que son fils, Ryôsuke (HIMORI Shin'ichi), puisse faire des études et s'installer dans la capitale. Mais elle ne peut qu'exprimer une certaine déception en découvrant que son fils ne vit pas au cœur de Tôkyô, mais dans sa périphérie. Le taxi qu'elle emprunte à la gare de Tôkyô traverse la Sumida



Dans *Un Fils unique*, c'est le Tôkyô de la périphérie que le metteur en scène veut montrer. Le 19 juin au cinéma.



HIGASHIYAMA Chieko, HARA Setsuko et RYÛ Chishû dans *Voyage à Tôkyô*. Le 3 juillet en salles.

et se rend à Sunamachi (voir pp. 7-9) qui est alors une sorte de friche industrielle. RYÛ Chishû exprimera une même déception dans *Voyage à Tôkyô*, concernant la situation de son fils, certes médecin, mais qui exerce loin du centre de la capitale. Diffusé pour la première fois à la Maison de la culture du Japon à Paris dans le cadre de *Ozu x 36 = L'intégrale* en 2007, *Un fils unique* reste inédit en salles et mérite que l'on fasse le déplacement pour y découvrir une

étude sensible du rapport mère-fils. Le 3 juillet, en même temps que *Voyage à Tôkyô*, Carlotta proposera également la version restaurée haute définition de *Le Goût du sake* (*Sanma no aji*, 1962), le dernier film tourné par Ozu. Filmé en couleurs, ce long métrage explore une nouvelle fois l'évolution des mœurs dans un Japon qui a totalement changé depuis le périple de HIGASHIYAMA Chieko et RYÛ Chishû en 1953.

O. N.

HOMMAGE On a tous quelque chose d'Ozu

A l'occasion du 60ème anniversaire de la sortie de *Voyage à Tôkyô*, YAMADA Yôji s'est inspiré de cette œuvre majeure.

Le réalisateur YAMADA Yôji et WATANABE Yutaka, qui fut assistant de KINOSHITA Keisuke, sont entrés dans les studios de la Shôchiku à Ôfuna en 1954. À cette époque y étaient rassemblés un grand nombre de réalisateurs célèbres tels que OZU Yasujiro, SHIBUYA Minoru, ÔBA Hideo, NAKAMURA Noboru, KAWASHIMA Yûzô, KOBAYASHI Masaki, NOMURA Yoshitarô. OZU avait réalisé *Voyage à Tôkyô* l'année précédente. Nous nous sommes longuement entretenus avec les deux hommes, qui ont vécu cette époque aux studios d'Ôfuna. Ils nous ont parlé du *Voyage à Tokyo* et du nouveau film de YAMADA, *Tôkyô Kazoku* [Tokyo Family, inédit en France], hommage au célèbre film d'OZU.

WATANABE Yutaka : J'en viens tout de suite à *Tôkyô Kazoku*, dans lequel j'ai ressenti "un style Ôfuna" même si ces studios ont disparu. Je ne sais pas si je te l'ai déjà dit, mais ÔBA Hideo disait qu'"à travers le talent remarquable de YAMADA Yôji, on retrouvait cette tradition". C'était bien vu.

YAMADA Yôji : Ah bon, ÔBA disait ça ? C'est gentil de sa part. Mais bon pour ce film, il faut dire qu'OZU a été un bon modèle. (rires)

W. Y. : Ce n'est pas parce qu'on a un bon modèle que tout va toujours bien. C'est difficile. Dis-moi, quand as-tu commencé à penser que le cinéma d'OZU était si bien ?

Y. Y. : Je ne me souviens plus bien. Peut-être au milieu des années 80, quand je tournais *Otoko wa tsurai yo* [C'est dur d'être un homme, inédit en France]. On m'avait dit dans un festival de cinéma à l'étranger que mes films étaient influencés par OZU Yasujiro. Mais comme il y avait alors beaucoup de gens qui pensaient que le cinéma japonais se résumait à OZU, j'ai pensé que c'était une remarque à l'emporte-pièce. En plus, on disait que mes films ressemblaient à celui à qui je voulais ressembler le moins ! (rires) Quand j'étais jeune, je trouvais que les films d'OZU étaient vraiment ennuyeux.

W. Y. : Pareil pour moi. J'ai commencé à penser du bien

de ses films quand j'ai atteint la cinquantaine.

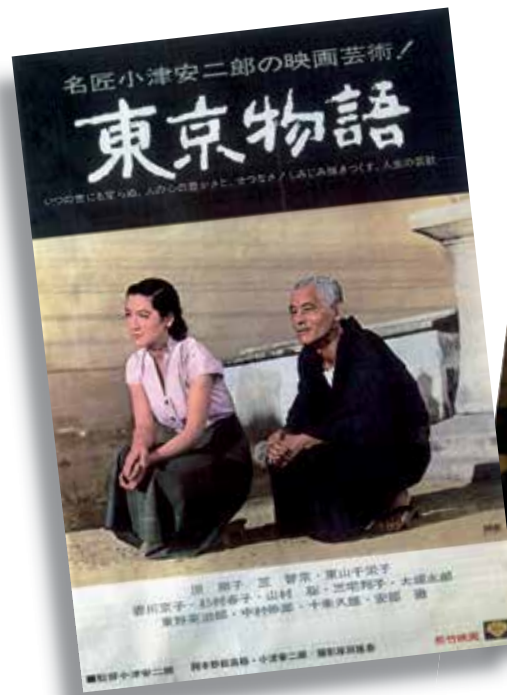
Y. Y. : Aujourd'hui *Voyage à Tokyo* est considéré comme le meilleur film au monde, c'est vraiment quelque chose.

W. Y. : On raconte que la première fois où OZU a été encensé par un critique britannique, son caméraman ATSUTA Yûharu a rapporté qu'il avait dit : "Ça y est, l'homme blanc comprend enfin mes films". (rires) "L'homme blanc", c'est vraiment une expression d'avant-guerre. OZU était parti comme soldat sur le front chinois, et après la défaite, il a été fait prisonnier à Singapour. Il devait sûrement avoir toutes sortes de souvenirs. **Y. Y.** : Il a sûrement dit ça par gêne. C'est vrai que j'avais toujours pensé que les films d'OZU ne pouvaient être

bol de riz avec du porc pané, qu'est-ce que j'étais content ! Alors que tout le monde avait faim, c'était des films qui parlaient de manger des beignets de légumes et de fruits de mer dans le quartier chic de Ginza.

W. Y. : C'est vrai qu'en 1953, il y avait encore des restaurants populaires qui fonctionnaient avec des tickets alimentaires.

Y. Y. : Tout à fait. Et j'en voulais aussi à OZU pour ça. Il représentait un monde sans difficultés financières, alors que moi au contraire je pensais que c'était un devoir de les montrer au cinéma. Il n'y avait en plus aucun lien avec les syndicats, ou avec le traité de sécurité nippo-américain. Alors que KUROSAWA avait fait un film sur la bombe atomique.



Soixante années séparent *Voyage à Tokyo* (à gauche) de *Tôkyô Kazoku*. Mais on y retrouve le même esprit.

compris que par les Japonais. Alors que je vois bien pourquoi les films de KUROSAWA Akira plaisent à l'étranger. En fait, quand un film est bon, il plaît.

W. Y. : Le motif que décrivait OZU sans cesse, la grande émotion de la vie, est certainement universel.

Y. Y. : Quand on est jeune, c'est quelque chose qu'on ne voit pas. C'est pour ça que j'ai considéré ses œuvres comme de simples films petit-bourgeois. Ils n'ont souvent rien à voir avec les difficultés de la vie quotidienne. En ce temps-là, c'était encore difficile pour les Japonais de se nourrir. Moi j'étais étudiant, et le midi je mettais de la margarine sur un morceau de pain que je mangeais avec un verre d'eau, et c'était tout, c'était mon quotidien. Quand je pouvais me remplir le ventre d'un bon

W. Y. : *Vivre dans la peur*. À cette époque de la Shôchiku, il y a eu aussi *La Tragédie du Japon* de KINOSHITA Keisuke. Et au fait, tu l'as rencontré toi, OZU ?

Y. Y. : On s'est juste croisés dans les studios.

W. Y. : Moi aussi. C'était quelqu'un d'imposant.

Y. Y. : Tout à fait.

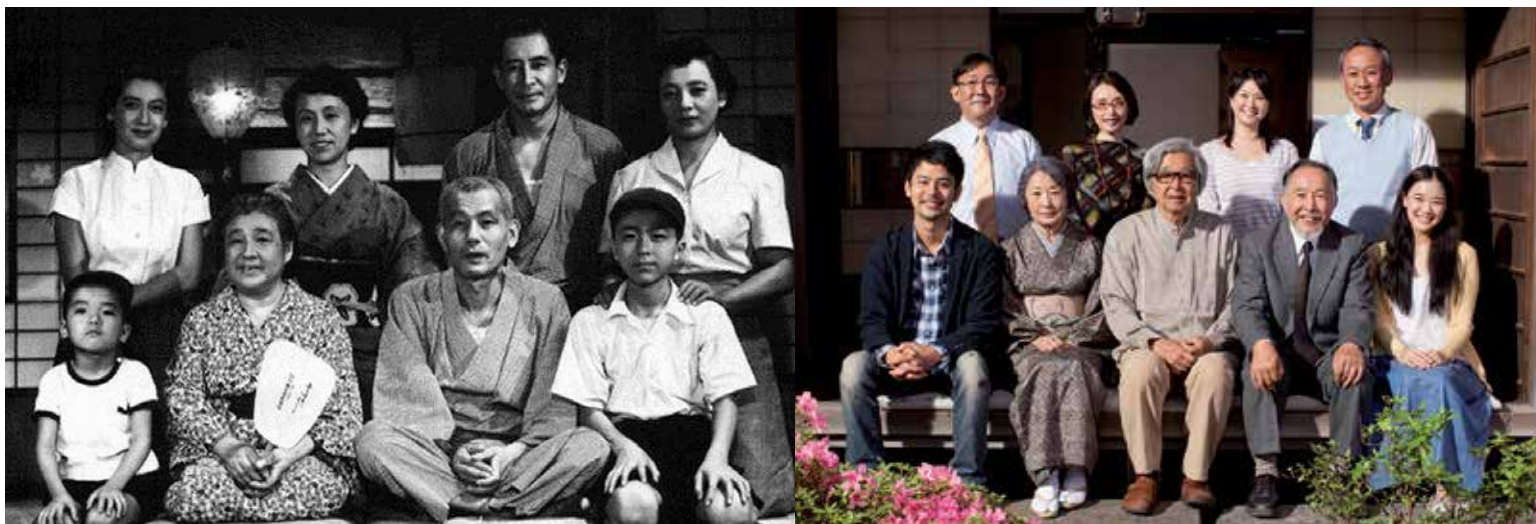
W. Y. : Il était costaud.

Y. Y. : C'est ce que disait YAMANOUCHI Hisashi. Un jour qu'il se promenait rue Harumi, et il a vu au loin OZU et YAMADA Tomu arriver en marchant. Il a dit avoir eu l'impression qu'un mur approchait ! (rires). Il était grand, mais ce n'est pas tout. Il avait un air fier, très sûr de lui. Quand on est jeune, on pense "qu'est-ce que c'est qu'il a à frimer comme ça ?" (rires)

BIOGRAPHIE

YAMADA Yôji Né en 1931, il entre, en 1954, dans les studios de la Shôchiku à Ôfuna. Après avoir été assistant, il débute comme réalisateur, en 1961, avec *Ni kai no taniin* [L'étranger du deuxième, inédit en France]. Parmi ses films les plus célèbres figurent notamment la série des *Otoko wa tsurai yo* [C'est dur d'être un homme, inédit en France, 1969 - 1995], *Kazoku* [La famille, inédit en France, 1970], *Le samourai du crépuscule* (2002).

Collection privée BB



Les acteurs de *Voyage à Tokyo* (1953) réalisé par OZU Yasujiro et de *Tôkyô Kazoku* (2013) tourné par YAMADA Yôji (au centre) en hommage au maître d'Ôfuna.

© 2013 "Tokyo Family" Film Partner

W. Y. : C'était un bel homme, toujours un chapeau sur la tête. Il l'a retiré un jour quand il est passé par la porte principale du studio, et j'ai pu voir son crâne dégarni. Je m'en souviens très bien.

Y. Y. : Il avait l'âge que mes enfants ont maintenant, mais il avait déjà l'air très vieux à cette époque.

W. Y. : Je n'arrive toujours pas à croire qu'il n'avait que soixante ans quand il est mort.

Y. Y. : Mais nous, notre espoir à ce moment-là, c'était vraiment KINOSHITA Keisuke.

W. Y. : C'était un monsieur qui n'était pas bien grand, mais il avait un grand sens de l'observation.

Y. Y. : Son style changeait à chaque fois, j'attendais avec impatience son prochain film. Je me demandais toujours quel genre de film il allait faire. Alors qu'OZU faisait toujours la même chose.

W. Y. : Mais son film qu'on considérait comme sans intérêt quand on était jeune, *Voyage à Tokyo*, tu en as fait ta propre version ! (rires)

Y. Y. : Mais oui. L'histoire m'a joué un tour bien étrange pour que j'admire autant ce film maintenant.

W. Y. : J'ai bien aimé l'histoire que tu m'as racontée sur ÔBA la dernière fois qu'on s'est vus. Il t'avait dit que bien qu'on parle beaucoup d'OZU ces derniers temps, lui ne pensait pas que ce soit un réalisateur si grandiose. "Sauf pour *Voyage à Tokyo*. Dieu accorde parfois à un artiste un talent miraculeux. Et ça, c'est *Voyage à Tokyo*."

Y. Y. : J'ai quand même pensé qu'il devait être un peu jaloux. C'est quelqu'un de la même génération qu'OZU, on a dû beaucoup lui en parler.

W. Y. : C'est un film spécial. Je ne suis pas un admirateur fou d'OZU, mais dans toute son œuvre c'est un film vraiment bon. Il y a bien sûr la qualité de l'image d'ATSUTA Yûharu, mais plus que tout, OZU a passé beaucoup de temps avec son scénariste, NODA Kôgo, à bâtir une trame dramatique crédible.

Y. Y. : C'est sûr. Les films d'OZU sont toujours consti-

tués de petites histoires, mais dans celui-ci, on trouve une vraie structure de base. Les parents logent chez leurs enfants à Tôkyô, puis déçus et tristes ils rentrent chez eux. C'est universel.

W. Y. : C'est un thème qui peut s'appliquer à notre époque aussi. Le film que tu as tourné, *Musuko* [Mes fils, 1991, inédit en France], ressemble au *Voyage à Tokyo*.

Y. Y. : Oui, tu as raison.

W. Y. : A cette époque, je me souviens que tu disais que tu voulais faire quelque chose dans le style de *Voyage à Tokyo*.

Y. Y. : Oui, je me disais même que ce serait mieux de faire directement un *Voyage à Tokyo*.

W. Y. : Je pense aussi que c'est un très bon film. Le cadreur, TAKAHA Tetsuo, s'est beaucoup investi. Je n'avais pas pensé que tu te lancerais dans un autre projet vingt ans plus tard autour de *Voyage à Tokyo* avec *Tôkyô Kazoku*.

Y. Y. : Moi, je voulais vraiment imiter le film d'OZU. Mais que faut-il faire pour reprendre une œuvre majeure ?

W. Y. : Pour n'importe quel artiste, c'est la voie de l'humilité. Celle que suivent tous les grands maîtres.

Y. Y. : On dit bien que Léonard De Vinci imitait les gens célèbres. Je n'ai pas cherché à avoir une approche critique du *Voyage à Tokyo*. Je n'ai pas du tout pensé à ajouter quelque chose à moi à tel ou tel endroit. Bien sûr, le fils aîné est toujours vivant dans mon film, ce qui est différent de celui d'OZU. Mais de toute façon j'étais convaincu qu'au final, ce film serait bien de moi.

BIOGRAPHIE

WATANABE YUTAKA Né en 1930. Il entre la même année que YAMADA à la Shôchiku. Il devient l'assistant du réalisateur KINOSHITA Keisuke, et l'élève du caméraman KUSUDA Hiroshi. Il débute lui-même à la caméra en 1965 dans *Yorokobi mo kanashimi mo iku nen tsuki* [Années de joies et de pleurs, inédit en France] de KINOSHITA. Il est aujourd'hui critique de cinéma. Parmi ses ouvrages, notons *Eizô wo toru* [Prendre une image] ou encore *Eiga kameraman no seikai* [Le monde d'un cadreur de cinéma].

W. Y. : Oui, c'est vrai que c'est bien *Tôkyô Kazoku*, de YAMADA Yôji. Je trouve justement que c'est ce qui est intéressant au cinéma. Même si on cherche à imiter, c'est une œuvre complètement différente qui en sort. OZU dépeignait bien sûr une autre époque, mais ce n'est pas tout.

Y. Y. : Il ne s'agissait pas de copier. Je me suis inscrit dans la continuité. Pour les dialogues aussi. Par exemple, le grand-père et la grand-mère viennent à Tôkyô et logent chez leur fils aîné. Ils se sentent de trop dans cette maison. J'y ai beaucoup réfléchi, mais avant de faire ce film, j'ai été très surpris par les échanges entre la femme du fils et ses enfants dans *Voyage à Tokyo*. La conversation entre la mère et son fils est si précise. Avec tous ces retours en arrière. Moi quand j'écris, je le fais de façon plus légère. C'est pourquoi pour ça aussi, je me suis vraiment inspiré d'OZU. Avant de faire le premier tour de manivelle, j'ai rencontré KAWAMATA Takashi autour d'un repas.

W. Y. : À cette époque, Il était l'assistant d'ATSUTA.

Y. Y. : D'abord, OZU ne change pas l'angle en reculant ou en se rapprochant. Il laisse les choses comme ça. Il paraît qu'il disait souvent à KAWAMATA: "Voilà, on laisse comme ça. Parce que je suis gentil avec le client". (rires)

W. Y. : Je vois ! (rires)

Y. Y. : Changer l'angle est dangereux, ça peut couper l'action. Si on laisse les choses comme elles sont il n'y a pas ce risque, on est plus calme. On ajoute ensuite un plan où HARA Setsuko sourit, ou bien juste opine de la tête. C'est ce qu'OZU appelait humblement "être gentil", et ça m'a beaucoup marqué. C'est là qu'on ressent le mieux le tempo spécial des films d'OZU. Et puis c'est un passionné de la description. Dans l'appartement de Noriko incarnée par HARA Setsuko, la caméra reste très longtemps sur le paysage. Quand on regarde le film on n'en ressent pas forcément la longueur, mais si on compte c'est trente secondes environ. Normalement, un tel plan ne dure pas plus de douze ou treize secondes, mais OZU lui accorde deux à trois fois plus de temps.



Collection privée



"Aujourd'hui aussi, il va faire chaud" dit Ryû Chishû à HARA Setsuko dans *Voyage à Tokyo*, en 1953.

© 2013 "Tokyo Family" Film Partner



En 2013, YAMADA fait écho à la scène de 1953 avec HASHIZUME Isao et TSUMABUKI Satoshi.

W. Y. : Une vraie passion. Les descriptions d'OZU ne se limitaient pas à "là, il y a une montagne". Elles avaient leur propre force d'expression. C'était aussi le cas de KINO-SHITA, mais OZU était quelqu'un qui avait un sens particulier, tu ne crois pas ? Le plan d'*Été précoce* sur les épis de blé qui bougent, on dit que c'est OZU lui-même qui l'a filmé, le doigt sur le bouton de la caméra.

Y. Y. : Dans les studios, c'était toujours l'équipe B qui s'occupait des plans descriptifs. Le réalisateur était trop occupé pour faire ça. Pas dans les films d'OZU. Et quand on y

réfléchit, il filmait aussi ses acteurs de cette façon-là.

W. Y. : Il filmait toujours avec rigueur.

Y. Y. : Toujours bien de face, comme pour les descriptions. Il arrivait à appréhender le caractère véritable des acteurs. Ils n'avaient pas besoin de jouer la comédie.

W. Y. : C'est un peu comme s'il disait : *"Je filme votre humanité"*.

Y. Y. : Exactement. On ressent quelque chose comme *"Ne joue pas trop, ça ne m'intéresse pas, tu es une femme superbe et c'est ça que je filme"*. Je comprends bien cette

façon de penser, je m'en sens proche. Moi aussi, je veux diriger mes acteurs comme ça, les filmer comme ils sont. Je me demande si c'est parce que j'ai fait mes armes dans les studios où OZU travaillait. C'est quelque chose que j'ai appris de lui et que je me suis approprié.

W. Y. : D'ailleurs, RYÛ Chishû dans les films d'OZU donne l'impression d'être là et c'est tout.

Y. Y. : Quand je le regarde, je me dis qu'il a joué dans les films d'OZU et qu'il est devenu dans sa propre vie les personnages qu'il incarnait. Même après le travail, quand il rentrait chez lui, il vivait comme le RYÛ Chishû créé par OZU. C'est pour ça qu'il n'avait même plus besoin de jouer. Il s'asseyait devant la caméra, déjà en tant que création du réalisateur. Quand on y pense, c'était un acteur à part.

Y. Y. : Pendant que je filme, je me rapproche d'OZU. (rires) En fin de compte, le couple de personnes âgées part de la maison, mais même après leur départ je filme le décor du deuxième étage vide. C'est aussi là qu'on voit que c'est le style OZU.

W. Y. : Un hommage à notre aîné. (rires)

Y. Y. : L'hommage le plus appuyé est dans la dernière scène. J'ai bien étudié les proportions, et l'éclairage du *Voyage à Tokyo*. C'est une scène très importante, j'avais le trac !

W. Y. : Ah, je ne savais pas.

Y. Y. : J'ai même hésité à mettre un sous-titre *"cette scène est dédiée à OZU Yasujiro"*.

W. Y. : En parlant de scène célèbre, il y a celle dans *Voyage à Tokyo* où RYÛ Chishû dit à HARA Setsuko : *"Aujourd'hui aussi, il va faire chaud"*. J'ai bien aimé la scène qui y fait écho dans ton film quand HASHIZUME Isao dit à TSUMABUKI Satoshi : *"Ta mère, elle est morte"* sur le toit de l'hôpital.

Y. Y. : C'est le père et le fils. Cette phrase *"Ta mère, elle est morte"* comporte les mots pour réunir ces deux personnes qui s'opposent.

W. Y. : C'était fort, et ça marche bien. Il y a d'autres bons passages. Je te connais, tu as dû beaucoup y réfléchir. Dans le restaurant d'anguilles, quand le père et la mère demandent au fils *"Et le travail alors, comment ça se passe ?"* C'est bien ça aussi. C'est rare qu'on parle comme ça avec son père. TSUMABUKI qui interprète le fils cadet Shôji a bien travaillé.

Y. Y. : Oui, c'est vrai. Il s'est donné beaucoup de mal, il a beaucoup regardé mes anciens films.

W. Y. : Après avoir réalisé *Tôkyô kazoku* et étudié OZU, YAMADA Yôji ne va-t-il pas changer lui aussi ? Mais vu son âge peut-être ne changera-t-il pas. (rires)

Y. Y. : Ah, on n'en sait rien. Étudier OZU et faire *Tôkyô kazoku* a abouti à quelque chose, mais moi je ne sais pas à quoi.

W. Y. : Parce que tu n'es pas OZU. J'aimerais que même ceux qui n'ont pas vu *Voyage à Tokyo* voient *Tôkyô Kazoku*.

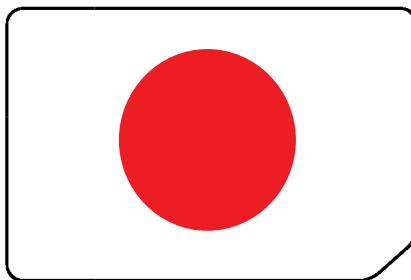
PROPOS RECUEILLIS PAR MAENO Yûichi

Extraits de *Kinema Junpô* n° 1628 du 15 janvier 2013

Lycamobile

Appellez le monde pour moins cher

Appellez au Japon depuis votre mobile



8 cts
/min⁽¹⁾

vers les fixes

15 cts
/min⁽¹⁾

vers les mobiles

Coût de connexion : 15cts

www.lycamobile.fr

01 77 72 23 22



(1) Offre et tarifs valables jusqu'au 31/06/2013 pour tout appel depuis la France Métropolitaine vers la destination correspondante, avec un coût de connexion de 0,15€. Appels internationaux facturés à la minute. Applicable aux détenteurs d'un numéro français Lycamobile. Visitez www.lycamobile.fr pour connaître nos offres et le détail des tarifs vers l'international. Lycamobile SARL au capital social de 7.500€ - 47, boulevard de Courcelles 75008 Paris - RCS Paris 528 332 505



HISTOIRE **S'il fallait n'en garder qu'un**

A la veille des vacances d'été, on se demande souvent quel livre emporter sur la plage. Le choix se porte souvent sur de la littérature légère pour éviter, dit-on, de "se prendre la tête". On évite donc les essais ou les ouvrages de réflexion que l'on juge peu abordables au soleil. Pourtant on aurait tort de se priver de la lecture du dernier opus de Michael Lucken. L'historien, déjà remarqué pour *Grenades et amertume* (Les Belles lettres, 2005) qui portait sur les peintres japonais pendant la guerre, revient avec une histoire culturelle du Japon entre 1937 et 1952. Un



fantastique ouvrage qui permet au lecteur de vivre de l'intérieur la façon dont les Japonais ont vécu l'engagement de leur pays dans la guerre, laquelle s'est achevée en 1952 avec le départ des troupes d'occupation. Ce

genre de livre est rare, trop rare pour que l'on passe à côté. Pour quiconque s'intéresse au Japon, c'est le livre de l'été à dévorer. Qu'on se le dise !

Les Japonais et la guerre 1937-1952, de Michael Lucken, Fayard, 24 €

ESSAI **Le Bunraku comme si vous y étiez**

En attendant de pouvoir admirer dans le cadre du Festival d'Automne à Paris de merveilleux spectacles de Bunraku, partez à la découverte des marionnettes d'Osaka grâce à ce journal d'un amateur éclairé. Il nous transporte dans cet univers unique et fascinant. Une belle surprise.

TÔZAI !... CORPS ET CRIS DES MARIONNETTES D'OSAKA, DE FRANÇOIS BIZET, LES BELLES LETTRES, COLLECTION JAPON, 25 €



CINÉ-CLUB **Tampopo à La Pagode**

Pour le dernier rendez-vous de la saison à La Pagode, Zoom Japon vous propose, samedi 15 juin à 10h30, de voir ou revoir *Tampopo* de ITAMI Juzô. Un film jubilatoire qui vous entraînera dans le milieu de la restauration, en particulier celui des ramen (nouilles en bouillon). A l'issue de la séance, nous vous proposerons une dégustation de ces fameux ramen grâce à notre partenaire Ajinomoto.

57 bis rue de Babylone, 75007 Paris
www.rendezvousaveclejapon.fr

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Marchons sous la pluie

Je rêvais de ne pas subir la saison des pluies que l'on appelle *tsuyu* au Japon. Il s'agit de la période qui s'étend de juin à mi-juillet et au cours de laquelle il pleut tout le temps. Pendant des jours et des jours, il tombe littéralement des cordes semblables à des milliers de fils de chanvre partant du ciel vers le sol, ce que je ne rencontre quasiment pas en France.

Tout au début de mon séjour en France, par habitude japonaise, lorsque le temps était couvert je sortais avec mon parapluie et dès la première goutte tombée du ciel je l'ouvrais très fièrement avant les autres. Or je ne voyais personne qui m'imitait. Ici, les gens portent rarement de parapluie et marchent tranquillement sous la pluie ! Ce fut un choc culturel et j'ai eu honte de moi. Depuis, ne pas m'abriter sous un parapluie est devenu pour moi le symbole de vie à la française, et je bombe le torse en me laissant mouiller par la pluie. Je prends bien sûr mon pépin lors de pluies diluviennes, mais uniquement celui qui est pliant, à moitié cassé ! Ici, l'idée de choisir un parapluie coquet de couleur gaie pour casser la morosité n'est apparemment pas courante et la méthode commune pour vivre le mauvais temps est de nous plaindre : "Ah putain quel temps de merde !", "Il pleut comme vache qui pisse !". On dirait que la pluie et les Français ne sont vraiment pas amis. Même ouvrir un parapluie à l'intérieur d'un bâtiment porte malheur. C'est pourtant ce que je fais encore sans hésitation. Désolée.



Tetsuo HARA
Invité d'honneur JAPAN EXPO



BONOLON le gardien de la forêt

Les aventures écologiques, fantastiques et humaines d'un gentil géant protecteur de la nature !

Découvrez l'autre facette surprenante du créateur culte de *Ken le Survivant*.



En librairie le 27 juin
144 pages couleurs - 18 x 26 cm

www.nobi-nobi.fr

Japan Expo
stand BE34



©NSP2005, ©Bonolon and his Friends 2007

RENCONTRE **Hirano, l'amoureux des mots**

Considéré comme l'un des écrivains les plus doués de sa génération, l'auteur de *L'Eclipse* évoque son travail et sa passion pour la France.

HIRANO Keiichirô est actuellement l'un des écrivains japonais les plus prolifiques. Grâce à ses romans, ses essais et ses collaborations avec d'autres auteurs et artistes, il a réussi en peu de temps à imprimer sa marque dans la littérature japonaise. Amoureux des mots et des phrases bien écrites, il cherche en permanence à affiner son style, tout en s'interrogeant sur notre place dans le monde. Ses contes moraux mettent en scène un homme qui tente de combattre ses propres questions existentielles à travers la beauté de l'art.

Vous aviez 23 ans en 1998 lorsque vous avez été l'un des plus jeunes auteurs à être récompensé par le prix Akutagawa, l'équivalent du Goncourt, pour *L'Eclipse* (éd. Philippe Picquier). A quel moment avez-vous décidé de devenir écrivain ?

HIRANO Keiichirô : J'ai commencé à écrire lorsque j'étais au lycée. C'était alors juste un moyen pour moi de m'exprimer. Je ne pensais pas vraiment à l'avenir. En dernière année, j'ai montré mes écrits à trois personnes de confiance : ma sœur aînée, un de mes amis et mon prof de japonais. Ils ont été très gentils à mon égard, mais j'ai eu l'impression qu'ils ne voulaient pas me heurter (*rires*). Voilà pourquoi je me suis concentré sur mes examens d'entrée à l'université. J'ai quand même conservé mon profond amour pour la littérature. J'ai continué à écrire et quand j'ai eu environ 20 ans, j'ai compris que je voulais vivre de mon écriture.

Vous aviez aussi un intérêt pour la musique ?

H. K. : Oui. J'avais commencé la guitare quand j'étais adolescent. Au début, je jouais surtout du rock. A l'université, j'ai fait partie d'environ cinq groupes en même temps ce qui m'a permis de me lancer dans

différents genres du funk à la fusion, en passant par le rock progressif ! (*rires*) Aujourd'hui, je suis trop pris par mes occupations et je ne pratique la guitare qu'occasionnellement à la maison. En revanche, j'écoute encore beaucoup de musique.

Vous avez fait vos études à Kyôto où vous avez passé une dizaine d'années. Avez-vous tout de suite déménagé à Tôkyô une fois diplômé ?

H. K. : Non. Avant de m'installer à Tôkyô, j'ai passé une année à Paris dans le cadre d'un échange universitaire. J'aimais la musique et la culture française. Je m'étais rendu plusieurs fois à Paris en vacances. Mais la raison principale de mon choix était liée au fait que je voulais bien manger. (*rires*)

Vous vous êtes bien amusé en France...

H. K. : Oh, que oui ! Même si l'apprentissage de la langue n'était pas évident. A la différence d'autres régions françaises, les Parisiens parlent très vite. Les jeunes, en particulier, utilisent beaucoup de mots d'argot. J'avais du mal à les comprendre.

Vous avez pénétré l'univers de la littérature à travers des écrits européens. Quel auteur vous a influencé le plus ?

H. K. : Thomas Mann a été le premier. Parmi les écrivains français, j'adorais lire Baudelaire, Balzac, Flaubert, les plus grands.

Comment réagiriez-vous si on disait de vous que vous êtes un écrivain japonais atypique ?

H. K. : Le roman est un genre littéraire éminemment occidental. Il est vrai que pendant l'ère Edo il existait ce qu'on appelait le *gesaku*, un genre plutôt populaire. Néanmoins, c'est à la fin du XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} que s'est déroulé l'essor de la littérature moderne au Japon, laquelle a été très influencée par celle venue d'Occident. Mes écrivains japonais préférés du

passé comme MISHIMA Yukio, MORI Ogai, TANIZAKI Jun'ichirô étaient tous de grands amateurs de littérature occidentale. Vous pouvez dire que j'appartiens à cette tradition.

Que pensez-vous des écrivains actuels ?

H. K. : J'aime bien TANAKA Shin'ya qui a récemment remporté le prix Akutagawa. Il y a aussi plusieurs jeunes femmes écrivains comme WATAYA Risa, KANEHARA Hitomi ou MOTOYA Yukiko qui ont fait leur apparition ces dernières années. Je trouve leurs œuvres plutôt intéressantes.

Votre roman *Sôsô* [Marche funèbre, inédit en français] paru en 2002 se déroule dans la France du XIX^{ème} siècle. En 2005, vous avez passé une année entière dans l'Hexagone en tant qu'ambassadeur culturel. Il semble que vous avez entretenu des liens très solides avec la France tout au long des années.

H. K. : Comme je l'ai dit, j'aime la culture française. *Sôsô*, en particulier, raconte les années que Frédéric Chopin a passées à Paris ainsi que ses rapports avec Eugène Delacroix. J'ai voyagé plusieurs fois à Paris pour écrire ce livre. Une chose amusante s'est déroulée lorsque je vivais là-bas. Certaines fresques épiques de Delacroix décorent les murs de l'église Saint-Sulpice. Cette dernière se trouve dans le quartier de l'Odéon à proximité du lieu où je vivais. Pendant mon séjour, un nombre croissant de touristes japonais ont commencé à visiter cette église. Je croyais que ce phénomène était lié à mon livre. Mais il est vite apparu qu'il s'agissait de fans de *Da Vinci Code* ! (*rires*) Malgré cette "déception", j'ai vraiment adoré vivre à Paris.

Si vous deviez comparer Tôkyô à Paris...

H. K. : Je pense que Tôkyô ressemble aujourd'hui à ce qu'était Paris il y a deux cents ans. D'une part, parce que les deux cités attirent des gens sans racines. Par ailleurs, chaque quartier de Tôkyô possède son ►

easy sushi®

découvrez-le sur www.easy-sushi.com

rejoignez-nous [facebook.com/EasySushi](https://www.facebook.com/EasySushi)

suivez-nous sur Twitter twitter.com/EasySushi

Disponible en 3 tailles pour plus de plaisir !

Médaille d'Or au Salon de Genève

Avec Easy Sushi, préparez six sushis en une minute... C'est simple, rapide et exotique !



A Tôkyô, le 11 mai 2013.

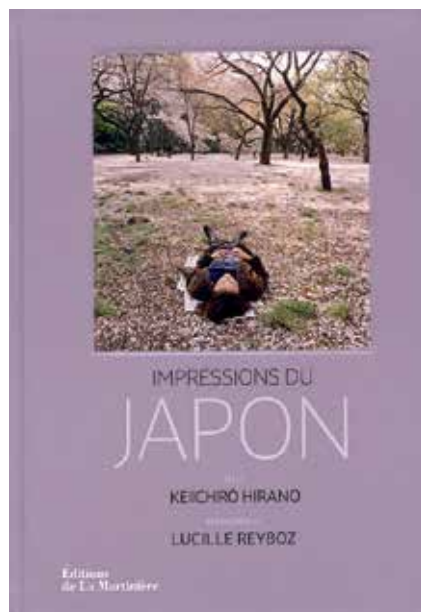
► caractère propre, un peu comme Paris dans le temps. J'aime vivre à Tôkyô car on a accès à tant d'informations et on a la possibilité d'entrer en contact avec tellement de personnes intéressantes. En comparaison, Kyôto est un monde à part. C'est l'endroit idéal pour s'isoler et créer en paix. J'y ai vécu dix ans et j'ai vraiment apprécié cette ville.

Qu'aimez-vous particulièrement en France ?

H. K. : Comme je vous l'ai dit, la nourriture. (*rires*) J'aime aussi les Français sans doute parce que leur mentalité et leur comportement sont très différents de ceux en vigueur au Japon. Ils ne tournent pas autour du pot quand ils veulent exprimer leur opinion. Au Japon, on a toujours peur de blesser les gens et on finit souvent par ne rien dire. Les Français ne mâchent pas leurs mots. Quand ils n'aiment pas quelque chose, ils le disent. J'avoue que j'ai été un peu décontenancé la première fois que j'ai été confronté à ce genre de situation, mais je m'y suis fait. Une autre chose qui m'a plu, c'est la manière dont les gens parlent lorsqu'ils sont à table. Ils aiment discuter et peuvent argumenter pendant des heures. Pour un Japonais qui ne connaît pas les us et coutumes françaises, on a l'impression qu'ils se chamaillent. Mais ce n'est pas du tout le cas.

Comment votre écriture a-t-elle évolué au cours des années ?

H. K. : Au début, mes histoires se déroulaient la plupart du temps dans le passé comme *Sôsô*. La fin du siècle dernier a été une période de grande agitation au Japon et dans le reste du monde. J'ai réalisé que ces événements affectaient mon travail. Dans les années 1990, par exemple, le Japon a plongé dans une profonde crise après l'éclatement de la bulle économique. L'humeur générale était sombre et les gens avaient perdu l'espoir dans l'avenir. C'est pour ça que j'ai com-



mençé à inscrire mes histoires dans le temps présent afin de voir comment mes personnages pourraient se coller à ces défis. Mais au fond, je reste attaché au style. J'aime les phrases bien écrites. C'est d'ailleurs ce qui a le moins changé chez moi au fil du temps.

Chopin est le protagoniste de *Sôsô*. Bien que ses compositions soient exigeantes d'un point de vue technique, il s'est toujours arrangé pour écrire de la musique que les gens pouvaient comprendre et apprécier. Quelle est votre relation avec les lecteurs ?

H. K. : A la base, j'écris pour trier les démons qui m'habitent et pour explorer les idées qui m'affectent profondément. C'est seulement après que je réalise que la "potion" que je prépare peut aussi guérir d'autres personnes. Bien sûr, le chemin de la création est plus compliqué que cela parce qu'à la fin de la journée, je suis redevable à mes lecteurs. Je dois donc trouver une façon attrayante d'exprimer mes idées. Vous pourriez dire que je suis un "concepteur de roman".

Vous êtes un auteur prolifique. Vous écrivez aussi bien des essais que des œuvres de fiction. Il y a un livre que j'ai particulièrement aimé. Il s'agit de *Watashi to wa nani ka* [Qui suis-je?, inédit en français] dans lequel vous explorez la dichotomie entre l'individu (*kojin*) et ce que vous appelez le dividu (*bunjin*). Pouvez-vous m'en dire un peu plus sur cet ouvrage ?

H. K. : C'est une de ces idées qui m'obsède depuis longtemps, à savoir comment peut-on définir notre identité quand nous présentons différents masques en fonction des situations et des personnes auxquelles nous sommes confrontés.

Je suis sûr que ça se passe ailleurs, mais ne croyez-vous pas que la société japonaise exige plus qu'ailleurs ce type de comportement ?

K. K. : Je pense que vous avez raison. Je pense qu'il y a un facteur religieux. Le dieu chrétien a une présence constante. Il voit tout et juge tout. La moralité chrétienne souligne aussi l'importance d'être cohérent avec vos valeurs et vos croyances. Si quelque chose n'est pas bien, cela ne change pas quel que soit le lieu où vous vous trouvez ou la personne avec qui vous êtes. La religion japonaise est quant à elle plus relativiste. Nous avons une approche plus libérale de la moralité.

Au Japon, il y a des concepts aussi opposés que *tatemae* (attitude en public) et *honne* (intention véritable).

H. K. : En effet, mais ils ne relèvent pas de mes idées car ils supposent une attitude plutôt négative à l'égard des autres. Dans mon livre, au contraire, j'explique que le fait de montrer plusieurs visages est une bonne façon de faire face au stress lié à la pression sociale. Prenons l'exemple des brimades à l'école (*ijime*). De nombreux enfants laissent ce problème empoisonner leur vie. S'ils parviennent à séparer ce problème du reste de leur existence en dehors de l'école, ils peuvent continuer à profiter de leurs relations avec leurs parents ou leurs amis, ce qui les rend plus forts.

► RÉFÉRENCE

IMPRESSIONS DU JAPON Texte de HIRANO Keiichirô, photographies de Lucille Reyboz, trad. par Corinne Atlan, Editions de la Martinière, 26 €.

江戸っ子

Restaurant EDOKKO

Au comptoir tournant, nos sushis et makis défilent devant vous !

Ouvert tous les jours jusqu'à minuit



27 Boulevard des Italiens
75002 Paris
M° Opéra
Tél: 01 40 07 11 81
Fax: 01 40 07 11 90

Vous semblez beaucoup réfléchir à l'avenir de la littérature et au livre en tant que support de lecture. A votre avis, que doivent faire les auteurs et les éditeurs pour capter l'intérêt des lecteurs ?

H. K. : C'est une question difficile. Il fut un temps, avant l'avènement du cinéma et de la télévision, où la lecture était le seul passe-temps intellectuel qu'avaient les gens. Désormais, les ordinateurs sont partout. Vous pouvez le constater en prenant le train. Toutes les personnes qui avaient pour habitude de lire passent désormais leur temps à surfer sur Internet avec leurs smartphones. 1995 a été l'année référence pour l'industrie du livre. Aujourd'hui, en comparaison, les ventes ont chuté de 30 à 40 %. Nous devons donc promouvoir les qualités inhérentes au livre, ce qui le rend unique. Dans les années 1990, les éditeurs ont raté le coche. Ils étaient paresseux et il est peut-être aujourd'hui trop tard pour faire quelque chose. En ce qui me concerne, je me suis mis à mélanger grande littérature et littérature de genre (science-fiction, suspense, etc.) parce que j'ai réalisé qu'aussi bonnes que sont vos idées, il fallait les rendre plus attrayantes pour le lecteur. Cela ne signifie pas pour autant que vous devez niveler par le bas votre message.

En avril, l'ouvrage *Impressions du Japon* auquel vous avez participé est paru en France. Comment est né ce projet ?

H. K. : Ce livre est d'abord une idée de la photographe Lucille Reyboz. Elle avait lu plusieurs de mes livres et les avait appréciés au point de me demander de collaborer à son projet. Le livre est une sorte de conversation entre elle et moi. Elle m'a envoyé ses photos et j'ai réagi à ces images en écrivant plusieurs petits essais.

L'un d'entre eux aborde la notion de *chanto shiteiru* (faire preuve de diligence, être fiable). Pensez-vous que ce soit l'une des meilleures qualités du Japon ?

H. K. : Disons que c'est une quasi obsession pour les Japonais. En ce sens, nous sommes différents des Français. L'an passé, par exemple, j'ai séjourné dans un très

bon hôtel à Los Angeles. En pénétrant dans la salle de bain, je me suis rendu compte qu'un panneau n'était pas droit. Pour moi, il était inconcevable que personne ne se soit préoccupé de le remettre droit. J'ai donc commencé à réfléchir à cette notion qui, je crois, est très japonaise. C'est un perfectionnisme que vous pouvez rencontrer dans les toutes petites choses de la vie quotidienne. Nous sommes probablement trop sensibles à ces questions.

En lisant ce livre, j'ai eu l'impression que vous étiez une personne qui aime les choses simples.

H. K. : C'est sans doute vrai. Ne rien faire et rêvasser peuvent être des activités très agréables. Par ailleurs, en tant qu'écrivain, je suis attiré par les choses les plus simples. Pour moi, la simple observation de ce verre peut être une source de satisfaction. Tout peut être source d'inspiration pour un nouvel essai ou un roman. Mais je pense que tous les écrivains sont comme ça.

Dans *Impressions sur le Japon*, vous avez aussi écrit sur le 11 mars 2011. Quelle influence ont eu ces événements sur l'écrivain et l'être humain que vous êtes ?

H. K. : La catastrophe a laissé tout le monde en état de choc. De nombreuses familles ont perdu des proches ou leur maison. Il est donc naturel que les gens essaient d'oublier tout cela et de poursuivre leur existence. Mais nous devons nous demander si c'est vraiment la bonne chose à faire. Ces événements m'ont aussi donné une nouvelle perspective sur le temps. Nous avons aujourd'hui la chance de vivre jusqu'à 80 ans et plus. Mais les déchets nucléaires resteront radioactifs pendant des milliers d'années, ce qui est complètement hors échelle par rapport à notre vie quotidienne. Puisque je parle de vie quotidienne, je ne peux pas comparer la mienne avec celle des réfugiés qui ont perdu leur maison et qui doivent survivre dans des refuges. Je suis sûr que pour eux le temps est incroyablement long.

PROPOS RECUEILLIS PAR GIANNI SIMONE

Artisanat Japonais
KIMONOYA
11 rue du Pont Louis-Philippe
75004 PARIS
TEL +33 (01) 48 87 30 24
www.kimonoya.fr

和楽 WALAKU
Pâtisserie de juin : Shio Dorayaki 4€
Déjeuner 12h-15h Salon de thé 15h-19h
Bento spécial AIDA + pâtisserie 32€
Atelier Cha no Yu
Samedi 22 juin de 16h à 18h
Maître : Mme Maki MARUYAMA (Jugutsudo)
Tarif : 50€. Réservation obligatoire
Pâtisserie japonaise par AIDA - www.walaku-paris.com
33 rue Rousselet 75007 Paris • Tél. : 01 56 24 11 02 • Fermé lun & mar

bento box, tissu japonais, noren, vaisselle
CADEAU-YA
28 rue Sainte Anne 75001 Paris • Tél: 01 42 61 72 97
Du mardi au samedi 12h30-14h30 et 15h30-19h30

1er étage Restaurant
du lundi au samedi, le soir 19:30-22:30
Accueil de groupes possible.
WEEKEND JAZZ NIGHT
RESTAURANT NAKAGAWA
RDC. Traiteur Spécialités Japonaises
du lundi au samedi 11:00-22:30
Cuisine Japonaise, 3 rue St. Hubert 75011 tél: 01 47 00 82 30

Restaurant Japonais
Jipangue
ジパング
Le début d'été, c'est la saison idéale pour déguster des plats rafraîchissants. Venez vous régaler avec les sabazushi (sushi de maquereau) fraîchement préparés par le chef Nakazawa.
Ouvert jusqu'à 23h. Fermé samedi midi et dimanche.
96 rue La Boétie 75008 Paris - Tél: 01 45 63 77 00

NOUVELLE ADRESSE !
1 RUE VILLEDU
75001 PARIS
KUNITORAYA
Le spécialiste du UDON
Tél. 01 47 03 33 65 - kunitoraya.com

KIOKO ALIMENTATION JAPONAISE
SUSHI, SAUCE SOJA, RIZ, KONJAC...
Fête de l'été
-15% OFF*
du 18 au 29 Juin
*15% sur tout le magasin sauf exceptions signalées en boutique.
46, rue des Petits-Champs 75002 Paris
Tél. 01 42 61 33 65 www.kioko.fr
Mar-Sam: 10h-20h / Dim: 11h-19h / Fermé lundi

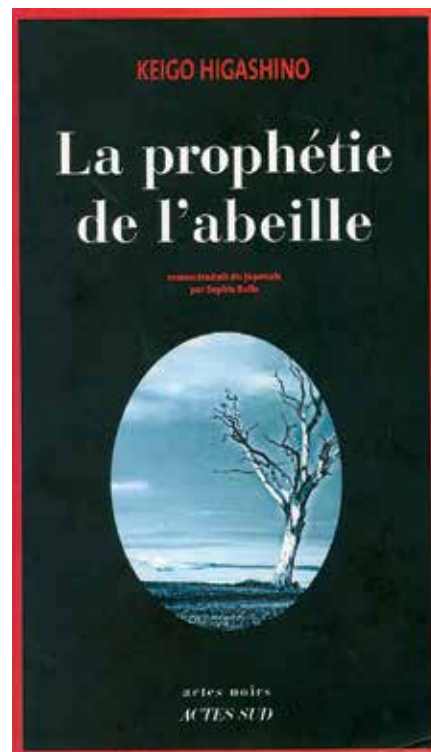
LITTÉRATURE **Ne vous fiez pas aux abeilles !**

Pour son quatrième roman publié en France, HIGASHINO Keigo aborde avec brio deux sujets sensibles : le nucléaire et les brimades scolaires.

HIGASHINO Keigo s'affirme aujourd'hui comme l'un des maîtres du roman policier au Japon. Chacun de ses nouveaux titres est assuré de finir en tête des ventes et ses adaptations télévisuelles ou cinématographiques suscitent l'engouement du public. Ce succès, il le doit à sa capacité à entraîner le lecteur dans des univers très variés où chaque détail est placé avec une précision d'orfèvre. HIGASHINO Keigo est un artisan dans le sens noble du terme, un *meishō* comme on dit en japonais. Pour son quatrième roman publié en France, toujours chez Actes Sud dans sa désormais célèbre collection Actes noirs, le romancier explore un nouveau registre. Après deux aventures mettant en scène le professeur YUKAWA dont les facultés de déduction sont d'un grand secours pour la police, l'éditeur français a choisi de publier un roman plus ancien *La Prophétie de l'abeille* (*Tengū no hachi*). Répondant sans doute à un désir de coller à l'actualité du moment, la crise nucléaire liée à l'accident de la centrale de Fukushima Dai-ichi, Actes Sud s'est donc attaqué à la publication de cette histoire parue initialement au Japon en novembre 1995 (et pas en 1998 comme cela est indiqué en quatrième de couverture). Une année importante pour les Japonais puisqu'elle fut marquée par deux événements très importants : le séisme de Kōbe, le 17 janvier, et l'attentat au gaz sarin dans le métro de Tôkyô, le 20 mars. Tout au long de l'histoire, il est d'ailleurs régulièrement fait référence au tremblement de terre qui fit 5 357 morts.

■ RÉFÉRENCE

LA PROPHÉTIE DE L'ABEILLE de HIGASHINO Keigo, trad. par Sophie Reffe, Actes Sud, collection Actes noirs, 23,50 €.



Quant à l'attentat perpétré par la secte Aum, il n'y est pas directement fait allusion, mais la base de l'histoire est la menace terroriste que fait peser un mystérieux groupe baptisé *L'abeille du ciel*. Celui-ci parvient à détourner un hélicoptère bourré d'explosifs et à le positionner au-dessus d'une centrale nucléaire, en promettant de le faire s'écraser sur le réacteur si le gouvernement ne décrète pas l'arrêt immédiat de toutes les centrales dans l'archipel. Pour les lecteurs japonais, la référence est évidente, car faire exploser une centrale nucléaire revient à provoquer une apocalypse à l'instar de celle qu'avait imaginée le gourou ASAHARA Shōkō dont la secte était entrée en possession d'un hélicop-

tère militaire russe. Il est intéressant aussi de souligner le choix du titre français de ce roman : *La Prophétie de l'abeille* alors que le titre original, traduit littéralement, signifie *L'abeille du ciel*. Il s'agit de vendre la catastrophe d'aujourd'hui, c'est-à-dire Fukushima. N'est-il pas écrit en quatrième de couverture : "*Une intrigue imparabable, portée par la présience du désastre à venir*" ? Reste que l'auteur livre quelques réflexions sur les dangers de cette énergie toujours présentée de façon positive, se souvenant évidemment de Tchernobyl. "*S'il se produit un accident majeur dans une centrale nucléaire, cela aura des répercussions sur des gens qui n'ont rien à voir avec le nucléaire. On pourrait dire que le Japon tout entier est à bord de l'avion qu'est l'énergie nucléaire. Et personne ne se rappelle avoir acheté un billet pour y monter*", explique l'un des protagonistes de l'histoire. La police doit identifier et arrêter les responsables du chantage avant qu'ils ne parviennent à exécuter leur plan. Comme toujours, HIGASHINO Keigo met en œuvre un mécanisme bien huilé qui permet de suivre très clairement la progression de l'enquête et comme souvent, il conduit le lecteur vers un dénouement inattendu. C'est un peu la signature de ce romancier. Dans *La Prophétie de l'abeille*, il met en évidence un autre sujet problématique de la société japonaise : les brimades scolaires (*ijime*), un cancer social dont le pays n'arrive pas à se débarrasser et qui la ronge. La question a son importance dans le récit puisqu'à l'époque où l'auteur s'est lancé dans l'écriture de ce roman, elle commençait à faire la une des médias. *La Prophétie de l'abeille* n'est donc pas seulement un roman sur le nucléaire, mais bien une œuvre qui s'inscrit dans la réalité du Japon, celui des années 1990, pleines de doute. HIGASHINO Keigo participe à sa façon au débat sans chercher à imposer une vérité. C'est donc en lisant un peu de littérature policière que l'on peut se plonger dans l'histoire contemporaine de l'archipel.

GABRIEL BERNARD

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
La recette traditionnelle japonaise	Tofu en dessert	Tofu en salade	Soupe de légumes au Tofu	Curry au Tofu	Légumes sautés et Tofu	Tofu du jour
2 paquets extra moelleux	Extra moelleux	Moelleux	Semi ferme	Ferme	Extra ferme	

21 JUIN
22 JUIN
2013

BASTILLE Design Center PARIS
74 bd Richard Lenoir 75011
10H - 20H
Entrée: 10 euros



1ère Edition **SAKE TASTING 2013**

Le Salon du Saké et des spiritueux japonais

«Plus d'une centaine de saké à déguster, des ateliers, conférences, tables rondes autour du Saké»

www.saketasting.fr

SUNTORY WHISKY
THE ART OF JAPANESE WHISKY
SINCE 1923



TakaRa
—宝酒造—

WASABI



Nishikidori Market

ZOOM
JAPON



OZU
110'

UN INÉDIT D'OZU EN VERSION RESTAURÉE

LE FILS
UNIQUE

1917-1918
YASUJIRO OZU



EXCLUSIVEMENT AU CINÉMA LE 19 JUIN



& RETROUVEZ 2 CHEFS-D'ŒUVRE D'OZU **VOYAGE À TOKYO • LE GOÛT DU SAKÉ**
AU CINÉMA EN VERSION RESTAURÉE INÉDITE LE 3 JUILLET

MUSIQUE **Cap à l'ouest**

Un nouveau festival de musique verra le jour du 14 au 16 juin à Notre-Dame des Monts en Vendée. Pour cette première édition, le Japon sera à l'honneur avec une sélection des meilleurs artistes issus de la scène rock, électronique et hip-hop. Parmi les invités, on peut citer Hifana, Nissenenmondai, Dustin Wong, Shigeto, Kumisolo, Izumi & Jun ainsi que 5.6.7.8's, un trio féminin découvert dans Kill Bill, le film de Quentin Tarentino. Deux endroits pour écouter ce petit monde : la grande scène et la scène découverte. C'est sur cette dernière que se produira, le 14 juin,



Nissenenmondai [Le problème des années 2000], un trio explosif dont l'énergie communicative ne laisse personne

indifférente. Le lendemain, sur la grande scène, on pourra notamment écouter Hifana. Leur performance musicale et visuelle est tout un programme. Parfois déconcertant, ce duo inventif illustre bien la qualité des musiciens japonais que l'on connaît finalement assez mal. L'autre point fort du Festival West Side, c'est de proposer de nombreux ateliers comme une initiation aux tambours japonais (taiko). Réservez

donc votre week-end.

Pass un jour : 18 € - Pass deux jours : 30 €
www.festivalwestside.fr

WEBDOC

Japon+France = Amour

Depuis que les Français ont découvert le Japon au XIX^{ème} siècle, une relation particulière s'est mise en place entre les deux pays. On sait que de nombreux artistes ont été inspirés par l'art japonais, donnant naissance au japonisme. Mais ce n'est pas cet aspect déjà connu qu'explore le documentaire *Ce Japon qu'on aime tant* (Nichifutsu love story) réalisé par Guillaume Tauveron et présenté pour la première fois à la Foire internationale de Toulouse en avril dernier. Il s'intéresse aux liens plus



récents que les Français et les Japonais ont tissés entre eux. Constitué de nombreux témoignages, il montre qu'il s'agit d'une véritable histoire d'amour comme le laisse entendre le titre japonais du documentaire. Celui-ci est désormais à découvrir sur YouTube et le site du Centre culturel franco-japonais de Toulouse. Son directeur Claude Yoshizawa en est aussi producteur. Un travail intéressant qui laisse la parole à tous les acteurs de cette relation si spéciale entre l'archipel et l'hexagone.

<http://youtu.be/knqEzpbGuM>
<http://ccfjt.com/fr.html>

JEUNESSE **Voyage au pays des Kamis**

La Compagnie la Grue Blanche, compagnie de théâtre franco-japonaise, propose jusqu'au 26 juin un joli spectacle intitulé *Voyage au pays des Kamis*. Désireux de partager ce qui fait la richesse de la culture japonaise, les artistes entraînent les jeunes spectateurs à la rencontre de créatures étranges, les kami (dieux, esprits) très présents dans la tradition et dans le quotidien de



l'archipel. "Les deux contes que j'ai réécrits et adaptés pour la scène ne sont pas parmi les plus populaires au Japon, mais m'ont séduite par leur mystère

et leur beauté profonde", explique Maiko Vuillod qui a créé le spectacle. En 50 minutes, le public est littéralement transporté dans un autre monde magnifique et magique.

A partir de 6 ans.
Tous les mercredis à 14h30.
Jusqu'au 26 juin.
Tarif unique : 8 €
Théâtre Darius Milhaud
80 allée Darius Milhaud
75019 Paris
Tél. 01 42 01 92 26

Restaurant laï-laï ken

来々軒



- Toutes sortes de râmen 6,50€~10€
- Yakisoba 8€~10€
- Gyoza, etc.

12h-14h45 / 18h-22h (7/7)
7 rue Ste-Anne 75001 Paris - Tél : 01 40 15 96 90

mon panier d'Asie

TOUTE L'ASIE AU QUOTIDIEN

ÉPICERIE FINE, TRAITEUR
PRODUITS JAPONAIS, CHINOIS, CORÉENS,
THAÏLANDAIS ET VIETNAMIENS...

Gagnez des bons de réduction !

10% 20% 30% 10€ 20€ 50€

valables jusqu'au 31/12/2013

Nous vous accueillons au : 5 avenue de l'Opéra, 75001 Paris - Métro Pyramides - Lun.-sam. 11h-20h30 / Dim. 12h-20h

Tél. 01 42 96 80 80
www.monpanierdasie.com



Mes petits plats faciles by Hana

komikku
K
ÉDITIONS

GUSTATIVEMENT JOUISSIF !!

QUAND LA FOLIE DE BRIDGET JONES
RENCONTRE LA MAÎTRISE CULINAIRE
DU "GOURMET SOLITAIRE"



PAR
MASAYUKI KUSUMI
ET
ETSUKO MIZUSAWA

TOME 1
DÉJÀ DISPONIBLE
EN LIBRAIRIE

TOME 2
LE 27 JUIN 2013



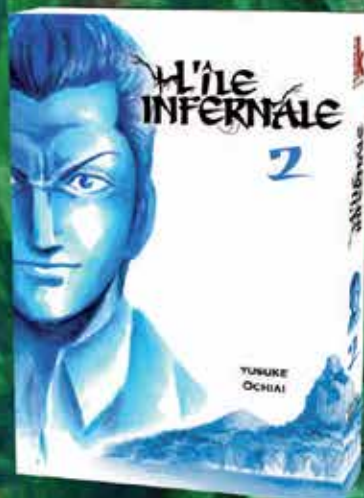
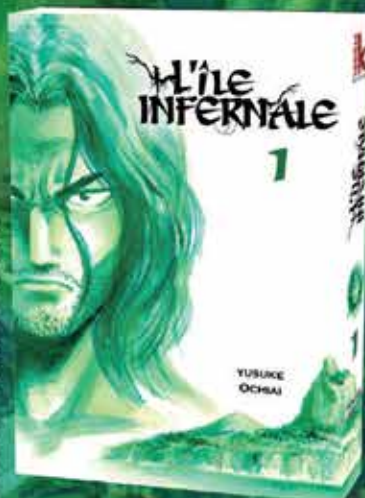
© 2011 MASAYUKI KUSUMI
© 2011 ETSUKO MIZUSAWA (AKITASHI/TEEN)

L'ÎLE INFERNALE

UNE DOULEUR,
UNE VENGEANCE,
UN COMLOT...

komikku
K
ÉDITIONS

LE SEINEN CHOC, COMPLET EN 3 TOMES !!



"RUDEMENT EFFICACE
DANS SA CATÉGORIE
[...]
UN DIVERTISSEMENT
ACCOMPLISSANT BIEN
SA MISSION"

16/20
TOP DE LA RÉDACTION
(MANGA-NEWS.COM)

MANGA-NEWS

©YUSUKE OCHIAI 2009, 2010

Pour le sake, passons au salon

Personne n'imagine déguster un bon plat issu de la gastronomie française sans l'accompagner d'un verre de vin. A travers le monde, c'est une évidence. De Paris à Pékin, en passant par Los Angeles, on



DR

trouve toujours une bonne bouteille, car, au fil du temps, les restaurateurs, mais surtout les consommateurs ont appris à connaître le vin pour l'apprécier. De nos jours, c'est la cuisine japonaise qui a le vent en poupe. On peut bien sûr l'accompagner d'un bon vin (il existe d'ailleurs quelques bons crus nippons), mais il est préférable de la goûter avec du sake. Malheureusement, le sake reste un produit méconnu même si on en trouve de plus en plus dans les restaurants dont les cartes s'étoffent dans ce domaine. Pour aider les consommateurs à s'y retrouver ou tout simplement le faire découvrir aux aventuriers du goût, Youlin Ly et Sylvain Huet organisent un salon, les 21 et 22 juin à Paris. Une belle occasion de se familiariser avec cette boisson des dieux dont les saveurs sont parfois étonnantes.

Sake Tasting 2013
74 bd Richard Lenoir 75011 Paris
Entrée 10€ - www.saketasting.fr

RESTAURANT Lai-Lai Ken, bien meilleur qu'à la cantine

Installé depuis une quarantaine d'années en France, le restaurateur a été l'un des premiers à introduire les *râmen* à Paris.

FURUNO Masashi est un pionnier. Il n'en a peut-être pas tout à fait l'air, mais il fut l'un des premiers à se lancer dans les *râmen*, ces nouilles en bouillon dont les Français commencent à raffoler. Il suffit de se rendre rue Sainte-Anne à Paris pour observer des files de clients prêts à attendre de longues minutes avant de savourer ces pâtes mélangées à un bouillon pour lequel chaque chef a sa recette. Il arrive à Paris en 1976 après avoir bourlingué en Angleterre et dans le sud-est de la France. D'abord intéressé par la parfumerie dont les touristes japonais étaient fous, il se lance dans le métier d'antiquaire pour répondre également à une demande japonaise. Le Japon roule alors sur l'or et les Japonais ont de l'argent à dépenser pour des tableaux ou des meubles anciens. Mais au fond, il veut se lancer dans la restauration et ouvrir un établissement dans ce quartier de l'Opéra en plein essor. Il tombe alors sur un local qui abritait une boîte de nuit, le Club 7, jusqu'à sa fermeture suite à un incendie. Le lieu était assez connu. Il arrivait même, raconte FURUNO Masashi, que Mick Jagger vienne s'y produire. Sur deux niveaux, il apparaît très vite que le lieu sera parfait pour accueillir une clientèle nombreuse et pressée. Les *râmen* se mangent vite et les touristes nippons qui arrivent alors par cars entiers n'ont pas beaucoup de temps. Le nom qu'il a donné à son restaurant est bien choisi : Lai-Lai Ken est une expression très connue au Japon et associée aux établissements spécialisés dans les *râmen*. Lai-Lai est une expression chinoise qui signifie "Venez, venez". Elle est utilisée car les *râmen* ont été importés de Chine à la fin du XIX^{ème} siècle (les historiens ne sont pas unanimes sur la date). Son pari est réussi puisque le restaurant ne désemplit



OZAWA KIMIE

pas. Aujourd'hui, la clientèle française est la plus nombreuse (même si on rencontre des Japonais attirés par ce nom familier). Elle apprécie cette cuisine rapide, sans chi chi et très abordable. Pour des *râmen*, il faut compter entre 6,50 € et 10 €. Les *yakisoba* (nouilles sautées) sont entre 8 € et 10 €. Des menus le midi à 9,50 € et le soir entre 14 € et 23 € permettent de satisfaire les plus gourmands. FURUNO Masashi n'en demande pas plus. Il est heureux d'avoir été parmi les premiers à promouvoir cette cuisine populaire à Paris. Les Parisiens semblent lui en être reconnaissants. Ils sont tous les jours plus nombreux à attendre les bons *râmen* des sept cuistots qu'il emploie.

OZAWA KIMIE

PRATIQUE

S'Y RENDRE 7 rue de Ste-Anne 75001 Paris
Tél. 01 40 15 96 90 - Ouvert tous les jours.
12h-14h45 et 18h-22h

Restaurant Kintaro
Depuis 1990

きんたろう
Râmen, soba, udon, curry...
Service continu de 11h30 à 22h
(fermé le dimanche)

24 rue Saint Augustin 75002 Paris
Tél. : 01 47 42 13 14

MATSUDA
まっすだ

Spécialité Sushi, Sashimi
Chirashi 13€ (midi)

19 rue St-Roch 75001 Paris M^{Pyramides} 01 42 60 28 38
12h-14h30 / 19h-22h30 Fermé le dimanche

Restaurant japonais WAKABA
Spécialiste de poissons et de fruits de mer

20 rue de l'Exposition 75007 Paris / Tél : 01 4551 9081
Mar-ven : 12h-14h, 19h-22h30 / sam&dim : 19h-22h30

NARITAKE RAMEN

Depuis sa création au Japon il y a 17 ans, ce restaurant ne cesse d'attirer la clientèle, en particulier pour son fameux gras de dos de porc, corsé et savoureux...

11h30-15h / 18h30-22h Fermé le dimanche
31 rue des Petits-Champs 75001 Paris

sakebar.fr

LA RECETTE DE MASASHI, chef de Lai-Lai Ken

Wakame sarada (Salade d'algues wakame)

Après des semaines de temps maussade et de pluie, le soleil revient enfin. Après en avoir été privé tout au long du printemps, nous n'avons qu'une seule envie, c'est d'en profiter au maximum. En famille, entre amis ou bien tout seul, un bon pique-nique s'impose. On peut choisir la méthode classique du panier repas avec son cortège d'assiettes et de couverts en plastique, de boîtes diverses et variées contenant les unes des légumes, les autres de la viande. Il y a aussi la méthode sandwich moins contraignante, mais pas toujours succulente surtout si le sandwich a été composé avant

de partir. Selon les ingrédients utilisés, le pain sera devenu mou ou il aura un peu séché. Bref, une perspective peu réjouissante alors qu'on est sorti pour le meilleur et non pour le pire. La façon la plus adaptée est sans doute le *bentô*, ces boîtes repas ni trop petites ni trop grandes qui permettent d'accueillir un repas complet souvent présenté avec soin et goût. Au Japon, le *bentô* existe au moins depuis le XII^{ème} siècle. C'est dire que l'on a pu l'adapter et l'améliorer pour répondre aux attentes des gourmands. Pour en profiter, cela demande une petite préparation en

amont. Il faut cuire le riz, les légumes, la viande ou le poisson (ou bien même les deux) pour permettre de remplir chaque case. Si l'on a une fibre artistique, on peut essayer des associations de couleurs pour que le *bentô* soit aussi un régal pour les yeux. Muni d'une paire de baguettes (il en existe même des démontables), d'une boisson, vous n'aurez plus qu'à trouver l'endroit idéal pour profiter du soleil enfin revenu sans avoir à transporter trois ou quatre sacs remplis d'aliments dont la moitié aura trouvé le moyen de se répandre au fond, au milieu des couverts. Bon appétit.

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)



Une cuillère à café de wakame (algue séchée)
Salade batavia
Un peu de concombre
Une tomate moyenne

Pour la sauce vinaigrette :
50cc d'huile de salade
25cc de shôyu (sauce de soja)
15cc de vinaigre de riz ou de vin
1/2 cuillère à café d'huile de sésame

PRÉPARATION

1 - Prenez 6 à 7 feuilles de batavia et coupez-les en morceaux avec les doigts. Couper le concombre en rondelles et la tomate en huit morceaux. 2 - Tremper dans l'eau les algues séchées (*wakame*). 3 - Mettre les légumes et le *wakame* dans un saladier et mélanger avec la sauce vinaigrette qui aura été préparée au préalable.

AZABU Teppan-Yaki
Juin : proposition du chef
• Poulet de Bresse au wasabi
• Tofu au crabe
3 rue André-Mazet 75006 Paris M°Odéon
01 46 33 72 05 Fermé dim. midi et lun. Ouvert dim. soir

Sushi & Roll **OGOURA** depuis 1975 fermé dim.
20, Rue de la Michodière - 75002 PARIS - Tél: 01 47 42 77 79

L'épicerie japonaise en ligne
alimentation
thé et saké
vaisselle
bentos
accessoires
livres
encens
www.satsuki.fr
Email : contact@satsuki.fr

Restaurant japonais **Kyobashi**
Sushi, sashimi, tempura, poisson grillé...
Menu midi : 12,50€~16€
117 rue Saint Maur 75011 Paris Fermé le lundi
M°Parmentier/St Maur Tél: 01 53 36 73 34

TRAITEUR - ÉPICERIE JAPONAISE DEPUIS 1991
BENTO
sur place & à emporter
LIVRAISON POSSIBLE
Précurseur de bento en France
JUJI-YA
Tous les jours de 10h à 22h (dimanche jusqu'à 21h)
46 r. Ste Anne 75002 Paris Tél: 01 4286 0222 Fax: 01 4020 0567

Aki Artisan Boulanger Pâtissier
La boulangerie comme au Japon !
16 rue Sainte Anne 75001 Paris
7:30-20:30 (fermé dim.)
Sandwich Yakisoba

Restaurant Japonais
Spécialités **Okonomiyaki**
(Crêpe japonaise et soba)
11 bis, rue Sainte Anne 75001 Paris
Tél : 01 42 97 54 27
Métro : Pyramides
11:30~22:45 fermé dimanche

SAPPORO Restaurant Japonais
Râmen depuis 1988
SAPPORO 1 276 rue St-Honoré 75001 Tél: 01 40 15 98 66
SAPPORO 2 37 rue Ste-Anne 75001 Tél: 01 42 60 60 98
SAPPORO 3 2bis rue Daunou 75002 Tél: 01 42 61 48 38

JanTchi Restaurant Coréen
6 rue Thérèse 75001 Paris
Tél. 01 40 15 91 07
12h~15h / 19h~22h30
Fermé dimanche midi
M° Pyramides

KADOYA
La cuisine comme au Japon !
(Râmen, Donburi, Riz au curry)
28 rue Ste-Anne 75001 Paris
Tél: 01 49 26 09 82
11h45~23h ouvert tous les jours

FOODEX
Importateur et distributeur de produits alimentaires japonais
4, Impasse des Carrières 75016 Paris
Tél: 01 46 47 44 39
Fax: 01 46 47 44 74
Site Internet: www.foodex.fr



Jerémie Souleyrat pour Zoom Japon

Parmi les curiosités de la ville, la présence de très nombreuses maisons, magasins et entrepôts construits pendant la période d'Edo.

ITINÉRAIRE **Kawagoe, voyage dans le temps**

A moins d'une heure de la capitale, la ville nichée au cœur de la préfecture de Saitama vous entraîne deux cents ans en arrière.

Les transports en commun sont au Japon, on le sait, à un niveau de qualité quasi irréprochable. C'est si vrai qu'il vaut mieux choisir le train pour se rendre à Kawagoe, au centre de la préfecture de Saitama. La ville compte pas moins de trois gares pour accueillir les milliers de visiteurs qui viennent se plonger dans l'atmosphère de ce que devait être Edo (ancien

nom de Tōkyō) avant que la capitale ne devienne la ville moderne que l'on connaît. Surnommée Koedo (petite Edo), Kawagoe possède en effet un patrimoine architectural qui rappelle les constructions en vogue dans la grande cité voisine. Située à une quarantaine de kilomètres du cœur de la capitale, Kawagoe entretenait de très nombreux échanges avec Edo, ceux-ci s'effectuant essentiellement par voie fluviale. La ville était considérée comme une place stratégique essentielle par le shogunat qui s'assura d'y placer de puissants vassaux. Le château de Kawagoe, aujourd'hui disparu, était le plus près

de celui d'Edo, il était donc crucial pour le pouvoir central d'avoir des hommes de confiance qui s'arrangèrent pour faire de leur ville un centre commercial de premier plan. Le creusement de la rivière Shingashi, la création de canaux permirent aux marchands de multiplier le commerce avec Edo, bénéficiant aussi de l'amélioration des rendements agricoles. L'enrichissement général de Kawagoe favorisa le développement des activités culturelles importées d'Edo. L'opulence était manifeste dans le quartier d'Ichibangai qui était alors le centre de la ville. On peut encore aujourd'hui s'en rendre

Nouveau site internet, nouveaux voyages...
www.voyagesjapon-his.com

もっと世界を楽しもう
HIS
Love, Peace, TRAVEL

14 rue Gaillon 75002 Paris
M° Pyramides ou Quatre-Septembre
☎ : 01 53 05 34 03 ✉ voyage@his-paris.fr

*Japon classique
ou Japon insolite ?*

Version éco ou version luxe ?

Entre amis ou en amoureux ?

*Circuit accompagné ou
séjour individuel « sur-mesure » ?*

TOUTES VOS ENVIES DE JAPON SONT CHEZ HIS
Vols secs, séjours, hôtels & ryokan, Japan Rail Pass, ... Love Peace TRAVEL

Notre agence de voyages vous accueille du lun. au ven.
de 9h30 à 18h et le sam. de 9h30 à 13h.



DESTINATION JAPON
Agence de voyages spécialisée

- ▶ Billets d'avion
- ▶ Japan Rail Pass
- ▶ Hôtels, ryokan
- ▶ Circuits organisés
- ▶ Circuits sur mesure
- ▶ Excursions
- ▶ Prestations sur place...



Notre nouvelle brochure 2013 est disponible.

Destination Japon - 11 rue Villedo 75001 Paris
Tél. 01 42 96 09 32 - Fax : 01 42 97 57 49
resa@destinationjapon.fr
www.destinationjapon.fr www.jr-pass.fr
Immatriculation du tourisme IM075100135

compte par la présence des magasins et de leurs entrepôts aux murs en torchis (*karazukuri*) dont la principale qualité était sa résistance au feu. Cela n'a pas empêché la ville de connaître un très violent incendie en 1893 au cours duquel de très nombreuses constructions ont disparu. Mais à la différence de Tôkyô qui a connu le grand séisme de 1923 et les bombardements incendiaires américains en 1945, elle a réussi à en sauver un bon nombre. La découverte de ces bâtiments et de la rue Ichiban-gai est en général la première chose que les touristes font en arrivant à Kawagoe. La partie la plus intéressante se situe entre Nakamachi et Fuda no Tsuji. De part et d'autre de la rue, on découvre des bâtisses imposantes qui se caractérisent par leur toiture en tuiles, des murs de crépi noir et des fenêtres dont les volets ressemblent plus à des portes de coffre-fort qu'à des battants ordinaires. La première que l'on rencontre en partant de Nakamachi s'appelle Kameya. Elle a été bâtie en 1894, un an après le grand incendie qui ravagea la ville. Kameya (tous les jours de 9h à 18h) est une boutique spécialisée dans les pâtisseries qui attirent les gourmands. Sa spécialité, *Kamedora* (158 yens), un petit fourré en forme de tortue, est un vrai délice. En grignoter un, tout en remontant la rue à la découverte d'autres bâtiments semble être une habitude chez les promeneurs qui semblent s'être donnés le mot. Un peu plus haut sur la gauche, Tôhoyamawa, un magasin de poteries (tous les jours de 10h à 18h), bénéficie d'une grosse cote auprès des amateurs de photographie. Situé à un angle d'une petite rue, sa belle façade est prise sous toutes les coutures. Avant d'atteindre cette belle bâtisse dont les vitrines remplies de magnifiques objets attirent aussi le regard, vous aurez remarqué sur la droite un immeuble de trois étages de style occidental. Il s'agit de la banque de Saitama Risona construite en béton armé au début du XX^{ème} siècle. Imposante, elle illustre la puissance commerciale de la ville. Sur le même trottoir que Tôhoyamawa, une petite visite au musée Karazukuri (de 9h à 17h, fermé le lundi, 100 yens) permet de se familiariser avec les techniques de construction avant de se rendre à une cinquantaine de mètres sur le trottoir opposé pour découvrir la maison de la famille Ôsawa (*Ôsawake jûtaku*) qui fut



Aurélien Boissière

SEITAI Massage japonais

Le seitaï est un massage japonais traditionnel pour le rééquilibrage du corps et la relaxation de l'esprit.



124 av. de Wagram
75017 Paris
Tous les jours 9h-19h
Tél. : 06 63 69 33 03

www.masseur-seitai.com

Un photobook pour un événement
familial. Vous composez les pages
avec vos images dans notre boutique.
Livraison en 48 h.
Réduction de 10% avec cette pub.

L-V 10h00-19h30 S 10h30-19h00
14 rue des Pyramides, PARIS 1

www.photopyramides.com



fr.visithiroshima.net

Japan Rail Pass
Vente de JR pass
par internet
www.jr-pass.fr

JAPAN RAIL PASS

Tarifs de 2^{ème} classe
valables actuellement
et pouvant varier
selon le taux de
change.

206€ / 7J
326€ / 14J
418€ / 21J

Offert : 10 guides de voyage
Le Japon vu du train (18€) !
Offre valable pour tout achat à notre
agence de 2 JR Pass ou plus.

Tél. 01 4261 3976 / 5 rue du Havre 75008 Paris
kiepar@wanadoo.fr - www.kiefrance.com
Kintetsu International Express S.A.R.L.

近畿日本「ツーリスト」 KINTETSU INTERNATIONAL



La cloche du temps résonne quatre fois par jour entre 6h et 18h.

construite en 1792 par un riche marchand de tissus. Epargné par l'incendie de 1893, le bâtiment a inspiré les constructions ultérieures. En face, se trouve le musée des fêtes de Kawagoe (*Kawagoe matsuri kaikan*), un passage obligé pour se familiariser avec une autre facette de la ville : la fête. Chaque saison a la sienne ou les siennes. Au printemps, il y a les *Koedo Kawagoe matsuri* qui se déroulent entre fin mars et mi-mai. En été, la fête des millions de lanternes, fin juillet, est l'occasion de belles illuminations, de parades dans les rues entre la gare de Kawagoe et Ichibangai. En automne, le troisième week-end d'octobre se déroule la fête de Kawagoe (*Kawagoe matsuri*), la plus importante de toutes. Des centaines de milliers de personnes viennent assister au défilé des chars, mais surtout se replonger dans l'atmosphère des fêtes de l'époque d'Edo. Elle a en effet pour caractéristique de perpétuer les traditions héritées de l'ancien Edo que l'on ne trouve plus désormais dans la capitale. Si l'on

n'a pas la chance de pouvoir s'y rendre, la visite du musée des fêtes (9h30-18h30, fermé les 2^{ème} et 4^{ème} mercredis du mois, 300 yens) vaut d'être faite car on y découvre des chars et de nombreux documents audiovisuels grâce auxquels on retrouve l'ambiance festive. En sortant de l'établissement, vous remarquerez la présence

INFOS PRATIQUES

POUR S'Y RENDRE Au départ de la gare d'Ikebukuro, il faut compter 32mn avec la ligne Tōbu Tōjō jusqu'à Kawagoe. Depuis Shinjuku, il faut 47 mn pour rejoindre la gare de Hon Kawagoe par la ligne Seibu Shinjuku. Pour les possesseurs du JR Rail Pass, prendre le train jusqu'à Ōmiya puis la ligne Kawagoe (18 mn) jusqu'à Kawagoe. Il est possible de prendre aussi la ligne Saikyō au départ d'Ōsaki (via Shibuya, Shinjuku) jusqu'à Kawagoe. Compter 48 mn par train rapide.



Au musée des fêtes de Kawagoe, on retrouve les accessoires utilisés pendant les défilés.



Bienvenue dans la rue des Confiseurs.

Gabriel Bernard

d'une tour en bois qui domine du haut de ses 16 mètres le quartier. Il s'agit de la cloche du temps (*Toki no kane*) dont la construction originale date de 1627. Le bâtiment actuel a été bâti en 1893. Classé par le gouvernement comme l'un des "cent paysages sonores à préserver", on peut l'entendre quatre fois par jour (6h, 12h, 15h et 18h). Certains font un petit détour pour s'en approcher et la photographier, les autres redescendent un peu Ichibangai pour emprunter la première rue à droite et se diriger vers la rue des Confiseurs (*Kashiya yokochō*) qui aurait tout aussi bien pu s'appeler rue des Gourmands. Au début du XX^{ème} siècle, Kawagoe est devenue un grand centre de production de confiseries. La petite rue comptait alors près de 80 boutiques qui expédiaient dans tout le pays ses spécialités. De nos jours, elles sont bien moins nombreuses, une dizaine environ, mais continuent d'attirer les visiteurs séduits par les couleurs et l'atmosphère nostalgique qui se dégage



LA DERNIÈRE GOUTTE DE SAKÉ

Chroniques contemporaines du Japon d'aujourd'hui et de maintenant

Un livre d'Etienne Barral

"Des petits morceaux de vie, des détails, des humeurs, des sons et des ambiances qui font que le Japon est reconnaissable entre tous, malgré sa propension à s'enticher de tout et de son contraire."

En vente dans toutes les librairies, 13€.
Ou par correspondance en envoyant un chèque de 16€ à l'ordre des Editions Ilyfunet, 12 rue de Nancy 75010 Paris.



ZOOM VOYAGE

de ces magasins. On s'arrêtera à la fabrique Tamariki seika (10h-17h, fermée le lundi) fondée en 1914 où l'on confectionne de façon artisanale des bonbons de forme arrondie dont les décors sont aussi un plaisir pour les yeux. Une excellente idée de cadeau. Kawagoe ne se limite pas à ces deux artères. La ville réserve d'autres belles surprises. Au sud du quartier d'Ichibangai, on trouve la rue du rêve romantique de Taishô (*Taishô roman yume dôri*) qui regroupe des maisons de style occidental construites dans les années 1920. Un changement d'époque bien agréable que l'on peut prolonger, en se rendant au temple Kita-in dont l'histoire remonte à 830. Les bâtiments que l'on peut voir aujourd'hui ne sont pas d'origine. Suite à un incendie qui le détruisit quasi intégralement en 1638, le temple reçut une partie des constructions du château d'Edo dont il reste le hall de réception, le cabinet d'études ainsi que la chambre où est né TOKUGAWA Iemitsu, le shôgun qui a offert ces bâtiments, et celle de sa gouvernante. Entouré d'un joli jardin qui, en automne est un pur ravissement, le

temple Kita-in est un lieu de promenade agréable. A proximité, on trouve les 535 statues des sages (*Rakan*) dont les premières remontent à 1782. Leurs expressions sont étonnantes et inspirent souvent la joie. Si vous êtes de passage à Kawagoe le 28 du mois, rendez-vous au temple Narita non loin de là. A cette date, dans son enceinte, se déroule un marché aux puces où l'on peut faire de belles découvertes à des prix abordables. Et comme toute marche ouvre l'appétit, vous pourrez vous restaurer dans l'un des très nombreux établissements de la ville. Il y en a pour tous les goûts. Il faut savoir que Kawagoe est célèbre pour sa patate douce utilisée surtout pour confectionner un biscuit que l'on fait griller. Et si l'on peut conseiller une adresse originale, ce sera Mio Casalo (tous les jours de 10h à 18h) situé dans Ichibangai à côté de la maison de la famille Ôsawa. Vous y trouverez de la charcuterie à base de porc noir de Koedo (*koedo kurobuta*) élevé dans la région. Un vrai régal à emporter ou à déguster sur place.

ODAIRA NAMIHEI



A proximité du temple Kita-in, vous pourrez contempler les 535 visages des sages.

TAUX PRÉFÉRENTIEL

SUR PRÉSENTATION DE ZOOM JAPON

Tél : 01 42 33 81 67

33 rue Vivienne / 75002 Paris Bourse (ligne 3)
Lun-vend. 9h-18h / Sam 10h-18h

TAUX DU 28/05/2013*

100 Yen	Achat : 0,752 €	Vente : 0,775 €
1000 Won :	Achat : 0,628 €	Vente : 0,745 €
1 \$:	Achat : 0,770 €	Vente : 0,780 €
1 £ :	Achat : 1,157 €	Vente : 1,189 €
1 Franc Suisse :	Achat : 0,722 €	Vente : 0,806 €
1 Yuan :	Achat : 0,120 €	Vente : 0,134 €

* Pour avoir le cours du jour testez notre app iPhone Merson !

www.aparismerson.com

Profitez également du service de transferts d'argent internationaux

WESTERN UNION

22 rue Feydeau / 75002 Paris • Tél : 01 44 88 23 77

Print Boy

Editions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris
Tél: 01 47 00 24 05
Fax: 01 47 00 44 28
E-mail: printboy@ilyfunet.com
www.ilyfunet.com/printboy

Avant de partir au Japon, pensez à vos cartes de visite franco-japonaises !

PRINT BOY

Recevez chaque mois l'essentiel de l'actualité nippone.

Pour vous abonner, retournez ce bulletin à :
Editions ILYFUNET
12 rue de Nancy 75010 Paris

1 an (10 numéros) 1 exemplaire : **28€** / 10 exemplaires : **56€**

Zoom Japon ne sort ni le 1er août, ni le 1er janvier.

NOM : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
CP : _____ Ville : _____
E-mail : _____
Abonnement à partir du numéro : _____

☐ Je joins mon règlement par chèque à l'ordre des Editions Ilyfunet
☐ Je règle par carte bancaire n° : _____
Expire fin _____ Cryptogramme _____

ZOOM JAPON mensuel gratuit tout en français : actu nippone, culture, cuisine, enseignement, voyage.

Contact : info@zoomjapon.info - www.zoomjapon.info
ZOOM JAPON est une publication des Editions Ilyfunet.

ACHETEZ VOS YEN EN LIGNE

VENTE FLASH : 2 ¥ \$ et 50 autres

CCOPERA.COM

comptoir change opera
bureau de change depuis 1955

3 AGENCES SUR PARIS

9, Rue Scribe - 75009 Paris
Tél : 01 47 42 20 96

12, Bd des Capucines - 75009 Paris
Tél: 01 42 66 24 44

36, Avenue de l'Opéra - 75002 Paris
Tél: 01 43 12 87 35

RACHAT GARANTI 0% RISQUE

Frais de port offerts dès 1 000 € d'achat - Livraison sécurisée partout en France

REJOIGNEZ NOUS

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 - Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info

Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France

Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Keichi Kondo, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Aurélie Boissière, Gianni Simone, Shoko Kurokawa, Ysana Takino, Noriyuki Aida, Xavier Ramonbordes, Ritsuko Koga, Elodie Brisson, Yoshié Takano, Rié Tanaka, Takako Taniguchi, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Marie Varéon (maquette). Publicité : Kimie Ozawa, Yoshiyuki Takachi.

Responsable de la publication : Dan Béraud



シャパンエキスポ Japan Expo

14^e IMPACT

LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS
DES FANS DE CULTURE JAPONAISE

4 ▶ 7 JUILLET 2013

PARC DES EXPOSITIONS DE
PARIS-NORD VILLEPINTE



GUEST OF
HONOR
2013
MANGA

KEN LE SURVIVANT

TETSUO HARA - MANGAKA
Retrouvez le dessinateur de la saga
culte en conférences et dédicaces

**EXPOSITION
EXCLUSIVE !**



GUEST OF
HONOR
2013
ANIME

MACROSS

SHOJI KAWAMORI - MECHA-DESIGNER
Le créateur de Macross et de Vision d'Escaflowne
vous donne rendez-vous à Japan Expo !



ECG - EUROPEAN COSPLAY GATHERING

**11 PAYS EN COMPÉTITION
POUR UNE GRANDE FINALE !**
15 000 spectateurs attendus
au fabuleux show sur la plus
grande scène Cosplay d'Europe !

ECG saison 3 sponsorisé par

TALES OF XILLIA

© MITSUBISHI ELECTRONICS CORPORATION
© 2011 NAMCO BANDAI Games Inc.

125 000 m²

de jeux, concours, démonstrations,
initiations, dédicaces, conférences,
avant-premières, quiz, freeplay...

**ET DES TONNES DE CADEAUX
À GAGNER !!!**

www.japan-expo.com

MANGA • ANIME • MODE • MUSIQUE • CINÉMA • JEUX VIDÉO • CULTURE POPULAIRE • ARTS MARTIAUX • TRADITIONS

ACCÈS ▶ RER B - Station Parc des Expositions • Autoroute A1 ou A3, puis A104 • Sortie 2 : Parc des Expositions (accès visiteurs)

HORAIRES D'OUVERTURE ▶ 10h - 19h (tous les jours) **TARIFS ▶** Jeudi : 10€ • Vendredi : 12€ • Samedi : 17€ • Dimanche : 14€ • Forfait 4 jours : 40,50€

RÉSEAU FNAC : FNAC, Carrefour, Géant, Le Bon Marché, Système U - 0 892 684 694 (0,34€/min) - www.fnac.com • Location Belgique : FNAC - 0 900 00 600 (0,45€/min) - www.fnac.be

RÉSEAU TICKETNET : Auchan, Cora, Cultura, E.Leclerc, Virgin Megastore - 0 892 390 100 (0,34€ TTC/min) - www.ticketnet.fr

TICKETS EN PRÉVENTE OU EN VENTE À L'ENTRÉE DU FESTIVAL



événements

● **Atelier "Cha no Yu"** Sam. 22 juin, 16h-18h. Maître Mme Maki MARUYAMA (Jugetsudo). Tarif : 50€, réservation obligatoire. 33 rue Rousselet Paris 7e. 0156241102 www.wakaku-paris.com

● **DANSE Soleils Dansants** présente Variations et Japonaiseries 17 juin 2013, 19h30-Théâtre Adyar 7e

● **La violoniste et l'esprit de la chaise** Théâtre musical, Mime les sam. & dim. à partir de 18h jusqu'au 30/06/2013. L'AKTEON THEATRE 11, rue du Général Blaise 75011 Paris www.akteon.fr/evenement/violoniste-esprit-chaise



ExpOrigami 2

Au Paradis des Roses
Naomiki Sato, Yoshiko Kômo, Ako Kawasaki, Jima
25 juin-13 juillet 2013
mar.-ven. 13h-19h, sam.
13h-18h. Espace Japon
12 rue de Nancy 75010
www.espacejapon.com



L'Espace Culturel Bertin Poirée présente
LA CERAMIQUE JAPONAISE
une nouvelle génération,
un nouveau souffle
du 2 au 20 juillet.
Vernissage le mardi 2 juillet.
17h30-20h
8-12 rue Bertin Poirée
75001 Paris
Tel : 01 4476 0606



cours

● **Stage intensif de japonais pour débutants.** Du 1^{er} au 26 juillet. 299€ttc matériel compris. 24h de cours lun, mer, ven 18h30-20h30. Espace Japon 12 rue de Nancy 75010. www.espacejapon.com

● **Ateliers DESSIN-MANGA** Prochains stages intensifs : 24 au 28 juin 8 au 12 juillet 22 au 26 juillet 26 au 30 août 11h-15h 265€ttc (matériel et bento compris) Attention nombre de places limité. Réservation sur www.espacejapon.com

logements

● **Hébergement au cœur de Kyoto**, pratique pour tous vos déplacements et proche de nombreux événements culturels japonais. www.kyoto-nishiyama.com

● **Paris Fudosan le spécialiste de l'immobilier franco-japonais** à Paris recherche des STU-DIOS à louer pour ses clients japonais. Nos services sont GRATUITS pour nos propriétaires. Paris Fudosan 18 rue de Richelieu 75001 Paris 0142868739 service@paris-fudosan.com

● **Vous souhaitez habiter dans une maison traditionnelle japonaise?** Essayez le gîte Yadokiri, à partir de 4200yen/nuit http://yadoriki.info

emplois

● **Recrutement : professeurs de français (H/F)** de langue maternelle japonais, expérience exigée, travail à domicile via Skype: http://ensemblefr.com info@ensemblefr.com

● **Restaurant gastronomique japonais à Paris dans le 16^{ème}**, recrute un commis de salle, cuisinier(ère), aide-cuisinier(ère). Langues Japonais/Français parlées, 5jrs/semaine, midi et soir. Sushi Marché, Sushi Gourmet 01 4527 0902 (Mr. Yagi)

CHARGE DE MARKETING H/F

GOMA COMMUNICATION est une société en développement constant, participant notamment à la mise en place du festival JAPAN EXPO (accueillant plus de 200.000 visiteurs). Vos missions principales sont :

- Coordination avec les entreprises et les institutions japonaises
- Coordination de projets culturels
- Commercialisation des stands et d'actions marketing
- Recherche de sponsors
- Traduction

Critères exigés :

- Bac +2/3 en marketing ou techniques de commercialisation
- Expérience de 2 ans minimum dans une société japonaise
- Connaissances en html
- Japonais : langue maternelle
- Français et Anglais : courant
- Autorisation de travail sur le territoire français

Envoyez votre candidature (CV + lettre de motivation) à l'adresse suivante : hsabatier@jts-group.fr

atsuatsu
Takoyaki, Okonomiyaki, Donburi & Yakisoba

RECRUTE

cuisiniers et personnels de service pour ses activités traiteurs événementiels, salon Japan Expo 4-7 juillet 2013,

de restauration temporaires, et pour l'ouverture de son 1^{er} restaurant à Paris

Envoyer votre candidature en français ou en japonais à re-cruit@atsuatsu.fr ou téléphonez au 06 07 11 86 56



www.facebook.com/info.atuatsu

● **Udon KUNITORAYA** Cherche pour son nouveau restaurant : aide-cuisinier(ère), serveur(se). Contactez-nous à midi ou en fin d'après-midi. 01 4703 0774 1 rue Villedo 75001

divers

● **Les Natto du dragon** sont produits avec le plus grand soin à partir de soja Français issu de la culture Bio et non manipulé génétiquement... Commandez et retrouvez nos recettes sur www.natto-dragon.com

● **Hida Satoyama Cycling** propose de nombreux parcours touristiques en vélo dans la campagne japonaise. www.satoyama-cycling.com

Emission de TV japonaise, recherche fans de GHIBLI pour participer à un jeu télévisé sur Ghibli. Enregistrement à Paris, Merci de nous envoyer votre profil + Photo : warakora.ghibli@gmail.com

amitié

● **Japonaise souhaite faire des échanges de conversation** en fr/jp à Paris akemiparis1985@gmail.com

● **Japonais de 40 ans qui aime le cinéma, la cuisine et les voyages** souhaite échanger avec une française taka80125@gmail.com

Tarifs des annonces (pour 100 caractères)	Options
Emploi 50€ttc	20 car. suppl. 5€ttc
Événement 45€ttc	option web 20€ttc (immédiat sur le web + 5 img.)
Cours 40€ttc	cadre 50€ttc
Amitié 40€ttc	gras 50€ttc
logement 35€ttc	img. papier 100€ttc
Divers 30€ttc	

Pour passer votre annonce dans ZOOM Japon, veuillez vous rendre sur www.zoomjapon.info

パリ不動産 Paris Fudosan
L'agence Immobilière du quartier japonais de Paris depuis 2000

Vous êtes Propriétaire ?

Vous désirez louer votre appartement meublé à un étudiant ou un expatrié japonais ?
Votre appartement nous intéresse !

www.paris-fudosan.com service@paris-fudosan.com

18 rue de Richelieu 75001 Paris - tél: 01 4286 8739 - fax: 01 4296 1638 - lun-ven 10h-18h

TOKYO **APOLLO** PARIS

Agence Franco-Japonaise depuis 1994

Nous recherchons pour nos clients japonais des appartements sur Paris à louer ou à vendre.

T8693

SNPI

parisapollo@gmail.com - www.parisapollo.com

102 av. Champs-Élysées 75008 Paris

Tél. : 01 45 63 88 88 Fax : 01 45 63 85 85

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI
天理日仏文化協会

ECOLE DE LANGUES DE TENRI

Cours de japonais 2012/13

Cours intensifs d'été : juillet-septembre

- 4 sessions de 10 jours, 3 heures/jour

Classes pour "Débutant complet"

Choisissez une session entre les 2 périodes suivantes:

① du 4 au 17 juillet ② du 19 au 30 août 2013

295€ / 275€ réduit (30 heures, tout compris)

inscription en ligne

Cours d'essai

Participer gratuitement à un cours d'essai afin de voir comment se déroulent nos cours.

8-12 rue Bertin Poirée, Paris 75001 Tél: 01 44 76 06 06

M^e Châtelet sortie rue de Rivoli (Ligne: 1/4/7/11/14)

www.tenri-paris.com

- Cours de Japonais, activités culturelles à Tokyo et à Paris
- Séjours linguistiques et culturels au Japon
- Méthode originale et efficace d'apprentissage du japonais

新宿日本語学校
Institut de Langue Japonaise de Shinjuku

☎ / fax : 01 43 38 38 03 (Accueil de 14 à 18 heures) www.sngfrance.fr bureau@sngfrance.fr

Venez participer à notre programme d'été!!

Cours pour débutants commence à partir du 1^{er} juillet / 1^{er} août

* Beaucoup de programmes culturels disponibles gratuitement

* Cours disponible à partir d'1 journée et au visa de tourisme

* Récevons étudiants venant de 30 pays du monde

* Renseignements en français disponible

Info@shinjuku-jp.jp www.shinjuku-jp.jp

Essai de kimono est aussi disponible! 東京国際日本語学院 Tokyo International Japanese School

NHK WORLD TV Sélection juin 2013

NHK WORLD

www.nhk.or.jp/nhkworld/

Coexister avec la Nature

Anne McDonald, experte canadienne en sociologie de l'environnement, explore les villages de pêcheurs et les forêts du Japon autour du concept de durabilité.



Sustainable Fishing Villages

Samedi 8 juin à 22h10

Les pêcheurs japonais ont toujours su se relever des crises, qu'il s'agisse du développement industriel, de la pollution ou des catastrophes naturelles. Découvrez leurs solutions durables susceptibles d'inspirer d'autres régions dans le monde.



Sustainable Forest

Samedi 22 juin à 22h10

Le Japon vit depuis des siècles en harmonie avec les forêts. Partez à la rencontre des sylviculteurs chargés de transmettre cette précieuse ressource aux générations futures.

NHK WORLD TV est une chaîne en anglais, disponible en France à travers les fournisseurs suivants:

CANALSAT

canal 473

orange

canal 182

free

canal 680

SFR

canal 270

Bouygues Telecom

canal 731
732

Virgin mobile

canal 222